

SABNINA2004

SABNINA2004

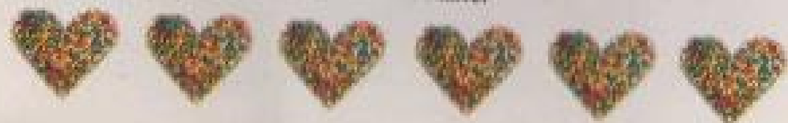
ALL-PATCH.NET



Pâtisserie **Exquise** 3

Pour toutes occasions

Edition El-Manel



Mme BOUHAMED

3

Pâtisserie *Exquise*

Pour toutes occasions





Petits Gâteaux

Bouchées aux 2 fruits secs

(pour 100 bouchées)

Ingrédients pâte d'amandes :

- 1kg de mélange de fruits secs (2 mesures amandes +1 noix ou 2 amandes + 1 pistaches ou 2 amandes + 1 noisettes)
- 300 g de sucre
- Zeste de 2 citrons
- Vanille
- 3 œufs
- Miel

SABNINA2004

Ingrédients pâte :

- 5 petites mesures de farine
- 1 petite mesure de beurre
- 1 pincée de sel fin
- Eau de fleur d'oranger

Préparation pâte :

1. Préparez la pâte avec la farine, le beurre, le sel, mouillez avec l'eau de fleur d'oranger en travaillant jusqu'a obtention d'une pâte souple, roulez en boule et laissez reposer 1/2 H.

2. Mélangez les fruits secs avec le sucre, les zestes et la vanille, mouillez avec les œufs progressivement jusqu'a obtention d'une pâte assez ferme.

3. Etalez la pâte au rouleau ou à la machine en fines abaisses (aussi fines que la pâte a samsa) découpez-la à l'emporte pièces. Exemple : pour faire les petites boules, découpez la pâte en étoile, utilisez un emporte pièce en métal et si vous n'arriviez pas à détacher les petites étoiles du reste de la pâte, faites-vous aidez par une roulette en suivant le dessin laissé par l'emporte pièces.



4. Mettez au milieu une petite boule de pâte d'amandes, relevez le reste de pâte et collez-le à la pâte d'amande, enfoncez au centre une noisette ou une amande.

5. Pour faire les fleurs: découpez la pâte en fleurs à l'aide d'un petit emporte pièces, découpez aussi la pâte d'amandes étalée sur 1 cm1/2 d'epaisseur avec le même emporte pièces.

6. Collez une fleur en pâte de chaque côte de la fleur en pâte d'amandes, utilisez un Nekkach pour faire le reste du dessin de la fleur sur la face supérieur en prenant soin de ne pas aplatir la fleur, décorez de cerises confites.

7. Pour les petits ronds, découpez la pâte et la pâte d'amandes en ronds, en collant un rond de pâte sur chaque côté de la pâte d'amandes, faites des petits dessins sur le dessus dorez à l'œuf, décorez de bonbons argentés.

8. Faites cuire à four doux 15m.

9. Laissez tiédir les petits gâteaux avant de les plonger dans le miel tiède aromatisé à l'eau de fleur d'oranger

www.cuisine4arabe.com

Bracelets aux épices



Ingrédients :

- 500g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre,
- 1 verre à thé d'huile
- 1 sachet de levure
- zeste d'1 citron
- zeste d1/2 orange,
- 1 petite poignée de grains de sésame grillés
- 1œuf + 1 pour dorer
- 1 c à café de grains d'anis (habbet hlawa)
- 1 verre à thé de mélange jus d'orange et lait
- Vanille
- 1/2 c à café de bicarbonate

sabnina2004

Préparation :

1. Mélangez la farine avec la levure et le bicarbonate, faites une fontaine.

2. Mettez au milieu le beurre fondu, l'huile, le sucre, l'œuf, la vanille, les zestes, les grains d'anis et les grains de sésame (en gardant un peu pour saupoudrer le dessus).

3. Travaillez l'ensemble des ingrédients puis mouillez avec le mélange lait + jus d'orange.

4. Divisez la pâte en petites boules de la grosseur d'une noix, roulez-les sur le plan de travail pour obtenir un boudin aussi fin que possible , rassemblez les bouts pour leur donner la forme d'un bracelet, dorez à l'œuf et saupoudrez de grains de sésame.

5. Enfournez à four moyen ■

Suggestions :

- Vous pouvez aussi saupoudrez les bracelets de sucre en morceaux concassés.

Bouchées croquantes

Ingrédients :

- 1 mesure d'amandes grillées et hachées (équivalent d'une tasse à café au lait),
- 1 mesure de grains de sésame grillés (même mesure que celle des amandes),
- 1 mesure de beurre
- 1 mesure d'huile,
- 1 mesure 1/2 de sucre glace
- 1 sachet de levure,
- 1/2 mesure d'eau de fleur d'oranger



Préparation :

1. Mélangez les amandes avec les grains de sésame, le beurre fondu, l'huile, le sucre, la levure et l'eau de fleur d'oranger.

2. Joignez la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boules, (les boules doivent avoir la grosseur d'une noix), aplatissez-les avec le dos d'une fourchette appuyez le côté strié sur du sucre glace et posez-les sur la tôle huilée côté sucré vers le haut.

3. Enfournez à four moyen 15 à 20 mn. Saupoudrez-les encore de sucre avant de servir ■

www.cuisine4arabe.com

bouchées fondantes

(Boussou la tmessou)

Ingrédients pâte :

- 2 mesures de farine
- 1 mesure de beurre ou de margarine
- Zeste d'1 citron
- 1/2 verre à thé de lait
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- vanille

Ingrédients glaçage :

- 500g de sucre glace
- Eau de fleur d'oranger
- Colorant rouge en poudre



Préparation pâte :

1. Mélangez le lait avec l'eau de fleur d'oranger.

2. Mélangez la farine avec le zeste et la vanille, versez le beurre fondu et travaillez avec les bouts des doigts, aspergez avec le mélange lait + l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

3. Etalez-la sur 1 cm 1/2 d'epaisseur et coupez-la en carrés, enfournez à four moyen, 20 a 25 m.

4. Faites diluer 1/4 cuillère à cafe de colorant rouge dans 1 cuillère a soupe d'eau de fleur d'oranger, remuez pour le faire dissoudre complètement.

5. Faites tomber quelques gouttes de colorant sur le sucre glace, et frottez entre les mains pour le colorer , laissez sécher sur un plateau, passez au tamis.

6. Plongez les gâteaux dans un petit bol d'eau de fleur d'oranger, roulez-les dans le sucre en appuyant, laisser sécher toute une nuit.

7. Repasser une deuxième fois dans le sucre pour bien les enrober ■

sabnina2004

Galettes fondantes glacées

(pour 32 galettes)

Ingrédients pâte :

- 250g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 100g d'amandes moulues
- 50g de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- Quelques cuillères de lait froid



Ingrédients glaçage :

- 1 verre à thé de lait
- 2 c d'eau de fleur d'oranger
- Sucre glace tamisé
- Colorant rouge ou vert
- Bonbons argentés

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sucre et les amandes, travaillez le mélange avec le beurre avec les bouts des doigts, joignez le zeste de citron puis mouillez progressivement avec le lait, roulez la pâte en boule et mettez au frais 2h au moins.

2. Etalez la pâte sur un plan fariné à 1cm d'epaisseur ou un peu moins, découpez-la en disques de 5 ou 6 cm de diamètre.

3. Pratiquez au centre de chaque disque 3 petits trous en vous servant d'un vide-pomme ou d'un petit bouchon , posez les galettes délicatement sur une tôle farinée, enfournez à four moyen.

4. Préparez le glaçage : mettez le lait dans une terrine avec l'eau de fleur d'oranger, joignez le sucre au fur et a mesure jusqu'à obtention d'une Crème assez épaisse, faites dissoudre le colorant dans un peu d'eau de fleur d'oranger, colorez le glaçage puis étalez-le à l'aide d'une cuillère à cafe sur les galettes, décorez de bonbons argentés et laissez sécher ■

www.cuisine4arabe.com

Gâteaux glacées aux noix et au café

(pour 50 gâteaux)

Ingrédients :

- 2 petits bols à soupe pas très pleins d'amandes pilées
- 1 petit bol à soupe pas très pleins de noix pilées
- 1/2 bol de sucre cristallisé
- Zeste de 2 citrons
- 2 ou 3 œufs

Ingrédients glaçage :

- 1 tasse de lait (tasse café au lait)
- Sucre glace
- 2 sachets de café soluble

Pour la décoration:

- Petites fleurs
- Bonbons argentés ou demis noix



sabnina2004

Préparation :

1. Mélangez les amandes avec les noix, le sucre, les zestes de citron.

2. Battez les œufs en omelette et mouillez la préparation précédente progressivement jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme.

3. Divisez la pâte et roulez la en boudins de 2 1/2 à 3cm de diamètre aplatissez légèrement et coupez-la en triangles ou en losanges.

4. Posez les gâteaux sur une tôle farinée et faites cuir à four très doux 12 à 15 mn.

5. Préparez le glaçage : Faites diluer le cafe soluble dans 2 ou 3 c d'eau chaude, mélanger le lait avec le cafe, ajoutez le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

6. Glacez les gâteaux à l'aide d'une petite cuillère , décorez selon le goût et laissez sécher sur un plateau ■

Pyramides fourrées aux amandes

Ingrédients pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre
- 1/2 mesure de sucre glace
- Eau de fleur d'oranger
- 1 petite tasse de lait
- Quelque pincées de sel

Ingrédients pâte d'amandes :

- 3 petites mesures d'amandes grillées et hachées
- 1 mesure de sucre
- Zeste d'1 citron
- 1/2 c à café de cannelle
- Eau de fleur d'oranger



Autres Ingrédients :

- Des demis amandes légérement grillées
- Sucre glace

Préparation pâte :

1. Mélangez la farine avec le sel et le sucre, versez le beurre fondu et frottez entre les paumes des mains, aspergez avec le mélange lait + eau de fleur jusqu'à obtention d'une pâte malléable mais pas très souple.

2. Prepares la pâte d'amandes: mélangez le sucre avec les amandes le zeste, la cannelle, mouillez avec l'eau de fleur d'oranger.

3. Etalez la pâte sur de 2 à 3 mm d'epaisseur, découpez-la en disques de 6 à 7 cm de diamètre, posez une petite cuillère de pâte d'amandes au milieu.

4. Relevez les bords de pâte comme pour former un triangle, collez bien la pâte pour enfermer la pâte d'amandes.

5. Pincez toute la base avec un nekkache, mouillez le sommet des pyramides avec un pinceau trempé dans un peu d'eau et collez sur chaque côté 1/2 amandes grillées, serrez bien enfournez 25 a 30 m à four doux.

6. Enrobez-les de sucre glace en prenant soins d'enlever l'excès à l'aide d'un pinceau surtout sur les amandes ■

www.cuisine4arabe.com

Mkiret

(Amuses gueules à la pâte de dattes)

Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue
- 2 pincées de sel fin
- Eau de fleur d'oranger + Eau

Ingrédients pâte de dattes :

- 200 g de pâte de dattes (ghers)
- Zeste d'une orange
- 1/2 c à café de cannelle
- 1/4 c à café de clous de girofle
- 1 c de grains de sésame grillés
- 1/2 tasse à café de beurre fondu
- 2 c d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sel, versez le beurre fondu, travaillez l'ensemble, mouillez avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau jusqu'a obtention d'une pâte malléable, couvrez et laissez reposer.

2. Préparez la pâte de dattes :

Mettez les dattes dans un récipient épais joignez tous les autres ingrédients et portez sur un feu doux jusqu'a ce que les dattes deviennent molles et absorbent tous les ingrédients, retirez du feu et laissez refroidir.

Autres ingrédients :

- Miel
- Grains de sésame grillés
- Eau de fleur d'oranger
- Huile



SABNINA2004

3. Etalez la pâte en abaisses très fines (aussi fine que la pâte à samsa), façonnez avec la pâte de dattes des boudins ayant la grosseur d'un crayon enroulez les boudins de dattes dans la pâte 2 fois.

4. Divisez en très petits losanges pas plus long que des haricots (utilisez pour cela un couteau fin ou des ciseaux de cuisine).

5. Plongez les petits gâteaux dans une friture chaude, retirez-les avec un écumoire et plongez les dans le miel aromatisé à l'eau de fleur d'oranger ■

Moulins surprise

Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine
- 1/2 mesure de margarine,
- 2 pincées de sel
- Eau de fleur d'oranger
- 1 œuf

Autres Ingrédients :

- Huile pour friture
- Miel

Préparation :

1. Préparez la pâte avec tous les ingrédients en aspergeant d'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce qu'elle devienne souple, laissez reposer 1/2h.

2. Préparez aussi la pâte d'amandes avec tous les ingrédients en aspergeant d'eau de fleur d'oranger.

3. Etalez la pâte à l'aide de la machine en abaisses très fine, découpez la moitié avec un emporte pièces rond ayant 6 à 7cm de diamètre et l'autre moitié en carrés de 7 à 8 cm de côté.

4. Posez une petite cuillère de pâte d'amandes au milieu du disque de pâte, relevez les bords et enfermez bien les amandes.

Ingrédients pâte d'amandes :

- 3 tasses à café d'amandes moulues
- 1 tasse de sucre
- 1/2 c de cannelle
- Zeste d'un citron
- Eau de fleur d'oranger



5. Coupez le carré en diagonale en partant de la pointe sur 5cm de longueur, badigeonnez toute la surface de blanc d'œuf.

6. Posez la boulette de pâte sur le carré, côté lisse vers le haut, badigeonnez aussi le sommet de la boulette à l'œuf et appuyez les pointes du moulin.

7. Faite les frire, laissez tiédir avant de les plonger dans le miel tiède et parfumé à l'eau de fleur d'oranger ■

www.cuisine4arabe.com

Petits Pains de Ktaifs

(pour une douzaine)



Ingrédients pâte :

- 3 pains de ktaifs
- 3 feuilles de diouls
- 1 petit bol d'amandes
- 1/3 de bol de sucre
- 1 c à café de cannelle
- Eau de fleur d'oranger
- 150g de beurre
- 1 blanc d'œuf
- Miel

Préparation :

1. Mélangez les amandes avec le sucre, la cannelle et mouillez avec quelques cuillères d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte.

2. Coupez les feuilles de diouls en 4, posez sur le bord arrondi de la feuille un petit boudin de pâte d'amandes et roulez pour obtenir un cigare pas plus gros qu'un doigt.

3. Aspergez les pains de ktaif d'eau de fleur d'oranger et étalez-les pour obtenir un rectangle ayant la même longueur que celle des cigares.

4. Prenez un cigare, badigeonnez-le de blanc d'œuf avec un pinceau et roulez-le 1 fois dans le pain de ktaif en appuyant légèrement, coupez à l'aide de ciseaux de cuisine ou d' un couteau fin.

SABNINA2004

5. Faites la même opération pour le reste des cigares.

6. Posez-les dans un petit moule beurré et serrez-les l'un à côté de l'autre.

7. Faites fondre le beurre à feu doux et arrosez les ktaifs, enfournez jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

8. Parfumez le miel avec l'eau de fleur d'oranger et arrosez les pains de ktaifs à la sortie du four ■

Serpentins au miel



Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine
- 1/2 mesure de beurre ou de margarine
- Eau de fleur d'oranger
- 2 pincées de sel fin
- Eau

Garniture :

- 2 petites tasses d'amandes légèrement grillées et moulues
- 1/3 de tasse de sucre
- Eau de fleur d'oranger
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 c à café de cannelle
- 1 noix de beurre

Autres ingrédients :

- 500g de miel
- 200g de beurre
- Pistaches hachées ou bonbons argentés pour décorer

Préparation pâte d'amandes:

1. Mélangez les amandes, le sucre, la noix de beurre, mouillez d'eau de fleur d'oranger, portez sur le feu, remuez avec une spatule jusqu'à ce que le sucre fonde et la pâte devient collante, retirez du feu, joignez les jaunes d'œufs, la cannelle, remuez, laissez refroidir.

2. Préparez la pâte avec tous les ingrédients, laissez reposer 1/2H.

3. Etalez la pâte (comme la pâte à baklawa), coupez des rectangles de 20 cm de long.

4. Formez des bâtons avec la pâte d'amandes, roulez deux fois la pâte sur ces derniers et coupez avec une roulette, ramenez le bord denté vers le haut et roulez en serpentin.

5. Posez-les sur une plaque, arrosez avec les 200 g de beurre fondu, enfournez à four très doux.

6. Plongez-les dans le miel aromatisé à la sortie du four décorez-les selon le goût ■

www.cuisine4arabe.com

Griouche



Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine (500g)
- 1/2 c à soupe de levure à pain
- 1/2 mesure de mélange beurre + margarine
- 2 c de vinaigre blanc
- 1/2 c à café de safran
- 1 œuf
- 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 2 pincées de sel
- 1 c à soupe de grains de sésame grillés et moulus
- 1 petite poignée de grains de sésame grillés entiers
- Miel

SABNINA2004

Préparation :

1. Mouillez la levure avec un peu d'eau chaude comme pour le pain.

2. Prélevez 100g de farine sur les 500g, mélangez avec la levure, roulez le levain en boule couvrez et laissez doubler le volume.

3. Versez le reste de la farine sur le levain joignez la matière grasse fondue, les grains de sésame moulus, le safran, le sel et l'œuf.

4. Mélangez le vinaigre avec l'eau de fleur, faites chauffer légèrement, asperger la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple, laissez reposer.

5. Etalez la pâte en abaisses à 2mm d'épaisseur, coupez à la roulette ou à l'aide d'un emporte pièces spécial des carré de 10cm de côté, coupez au milieu de chaque carré 5 lanières.

6. Pour former les gâteaux : passez l'index gauche dans les lanières impairs, saisissez de la main droite les deux coins droits du carré et pressez pour bien les coller, posez les gâteaux sur un plateau en commençant par les coins collés puis les lanières en dégageant les doigts, laissez-les reposez 15mn avant de les faire frire.

7. Plongez les dans le miel, parsemez de grains de sésame sur les 2 faces ■

Galette frite aux dattes

Ingrédients pâte :

- 4 mesure de semoule moyenne ou de la semoule pour makrout
- 1 mesure de mélange beurre + huile
- 1 c à café de cannelle
- 1/2 c à café de safran
- 1/2 c à café de sel
- Huile pour friture
- Eau

Ingrédients pâte de dattes :

- 500g de pâte de datte
- 50g de beurre fondu
- 1/2 c de cannelle
- Sucre glace



Préparation :

1. Mélangez la semoule avec le sel, le safran, la matière grasse et la cannelle, frottez bien entre les mains et laissez reposer 1/2h.

2. Aspergez d'eau en remuant seulement avec les bouts des doits jusqu'a ce que la pâte se roule en boule.

3. Divisez-la en 2, étalez chaque part sur 2cm d'épaisseur.

4. Pétrissez les dattes avec le beurre et la cannelle, étalez en un disque ayant un diamètre légèrement plus petit que celui de la pâte de semoule.

5. Posez la pâte de dattes sur l'une des galettes et couvrez avec l'autre galette en appuyant bien sur les bords pour bien enfermer la pâte de dattes.

6. Etalez la galette obtenue en un rectangle ayant 1cm 1/2 d'épaisseur.

7. Divisez en carrés ou en losanges et faites frire.

8. Enrobez les tranches de sucre glace ■

www.cuisine4arabe.com

Corbeilles aux amandes

Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine
- 1/2 mesure de beurre ou de margarine,
- 2 pincées de sel fin
- Eau de fleur d'oranger

Ingrédients pâte d'amandes :

- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure pas très pleine de sucre,
- 3 à 6 œufs
- Zeste de 3 citrons
- 1/2 c à café de levure chimique (cette quantité de levure est pour 1 kg d'amandes)

Sirop :

- 1 bol de sucre
- 1 bol d'eau
- Zeste d'un citron,
- Eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients :

- Pâte d'amandes rose et verte,
- Perles argentées
- Maïzena

SABNINA2004

Préparation pâte :

1. Préparez la pâte avec tous les ingrédients en mouillant progressivement avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable, couvrez et laissez reposer.

2. Préparez la pâte d'amandes : mélangez les amandes avec le sucre, les zestes de citron, et la levure.

3. Battez les œufs en omelette et versez progressivement sur les amandes jusqu'a obtention d'une pâte assez molle.

4. Etalez la pâte en abaisses très minces à l'aide de la machine découpez des ronds.

5. Saupoudrez-les ainsi que les petits moules à knidlets de maïzena, enfoncez la pâte dans les moule, remplissez-les aux 3/4 de pâte d'amandes.

6. Eparpillez quelque petits bonbons argentés et enfournez à four doux, 15 mn.

7. Préparez le sirop : faites bouillir le sucre, l'eau et le zeste 5 mn, retirez du feu et parfumez à l'eau de fleur d'oranger.

8. Trempez les knidlets dans le sirop et égouttez-les sur une grille (ne pas les entasser).

9. Préparez les ances : Préparez une pâte assez ferme avec de la farine et un peu d'eau de fleur d'oranger ou de l'eau simplement.

10. Divisez-la en petites boules de la grosseur d'une bille, étalez chaque boule aussi fin que possible, pliez en 2 et tressez, découpez et formez des ances en laissant des espaces ayant la même dimension que le diamètre des gâteaux.

11. Laissez séchez les ances jusqu'à ce qu'ils durcissent complètement, enfoncez-les dans la pâte d'amandes avec précaution.

12. Préparez des petites fleurs en pâte d'amandes et posez-les au centre de chaque gâteaux ■



www.cuisine4arabe.com

Bracelets tressés

Ingrédients :

- 125g de beurre ou de margarine ramolli
- 75g de maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille
- 1 c à soupe de cacao
- Farine
- 1/2 c à café de levure
- Cerises confites



Préparation :

1. Travaillez le beurre avec le sucre glace et la vanille.

2. Ajoutez les jaunes d'œufs, travaillez un peu, joignez la maïzena et la vanille.

3. Commencez à sécher la pâte petit à petit avec la farine, avant qu'elle ne sèche complètement, partagez-la en 2 et ajoutez à l'une d'elle le cacao tamisé.

4. Séchez les 2 pâtes séparément jusqu'à ce qu'elles deviennent malléables.

5. Coupez les 2 pâtes en boulettes et allongez-les en boudins de 20 cm de long et aussi fin qu' un crayon.

6. Tressez ensemble un boudin blanc et un boudin marron, donnez la forme d'un bracelet, soudez bien puis cachez la partie soudée avec 1/2 cerise confite.

7. Enfournez à four doux 15 à 18 mn ■

SABNINA2004

Biscuits fourrés au chocolat

(pour 20 biscuits)

Ingrédients :

- 400g de farine
- 200g de sucre glace
- 200g beurre ou de margarine ramolli
- 3 jaunes d'œufs
- Vanille
- Quelques cuillères de lait

Pâte à fourrer :

- 1 tablette de chocolat à croquer
- 3 c à soupe de sucre glace
- 3 c à soupe de lait



Préparation pâte :

1. Travaillez le sucre avec la vanille et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

2. Joignez les jaunes d'œufs et la farine, puis mouillez avec le lait, roulez la pâte en boule et mettez au frais 1h.

3. Etalez la pâte sur un plan fariné sur 2 mm d'épaisseur, coupez en disques de 6 à 7 cm de diamètre.

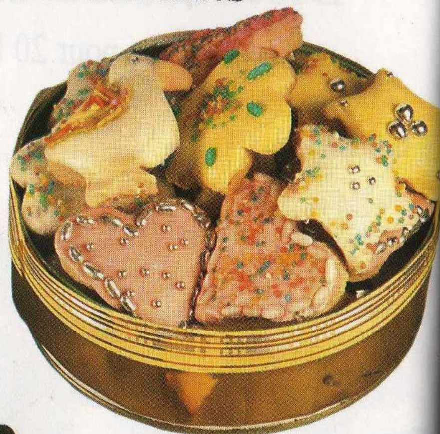
4. Pratiquez sur la moitié des disques 2 petits trous pour les yeux en utilisant un petit bouchon (exemple, le bouchon des petites bouteilles des arômes), puis avec un couteaux pointu et fin découpez 1/2 cercle pour la bouche, posez sur une plaque farinée et enfournez à four moyen jusqu'à ce que les biscuits prennent une couleur dorée.

5. Faites fondre le chocolat au bain-marie ajoutez le sucre glace et enfin le lait, retirez du feu.

6. Posez une cuillère à cafe de chocolat sur les disques pleins, posez dessus les disques troués appuyez, laissez le chocolat sécher 24 h ■

www.cuisine4arabe.com

Biscuits des enfants



Ingrédients biscuits :

- Pâte sablée recette page 40

Glaçage :

- 2 ou 3 blancs d'œufs
- Vanille
- Sucre glace
- Bonbons argentés
- Granulés de couleurs
- Granulés en chocolat
- Bonbons de couleurs
- 2 ou 3 c de lait
- Petites fleurs
- Colorant vert, rouge, jaune
- Cacao



SABNINA2004

Préparation :

1. Préparez la pâte, laissez-la reposez, etalez-la sur un plan fariné et découpez-la avec des emportes pièces de formes differentes exemple arbres, canards, lapins, fleurs, étoiles...etc.

2. Posez les biscuits sur une tôle farinée et enfournez à four moyen 15 à 20mn.

3. Préparez le glaçage : fouettez légèrement les blancs d'œufs, joignez la vanille puis versez le sucre glace progressivement jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse.

4. Divisez-la en 3 ou 4 en mettant chaque part dans un bol.

5. Délayez séparément les colorant avec un peu d'eau de fleur d'oranger et colorer chaque partie selon les formes des biscuits en utilisant 1 cuillère pour chaque couleur.

6. Glacez les gâteaux et décorez selon les formes (cette étape peut être réalisée par des enfants). Laissez sécher sur un plateau ■

Biscuits glacés aux fruits confits

Ingrédients :

- 400g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 100g de sucre
- 100g de fruits confits
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- Vanille

Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 1/2 verres à thé de jus de citron
- Vanille
- Sucre glace



Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, joignez les œufs, les fruits confits coupés menus, la vanille et la farine tamisée avec la levure, roulez la pâte en boule et mettez-la au frais pendant 1H au moins.

2. Abaissez la pâte au rouleau sur un plan fariné et découpez-la à l'emporte pièces.

3. Enfournez à four moyen 15 à 18 mn.

4. Préparez le glaçage en battant légèrement au fouet les blancs d'œufs, joignez le jus de citron, la vanille, puis le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'un mélange assez épais, glacez les biscuits en les décorant selon le goût ■

Suggestion :

- Vous pouvez diviser le glaçage en 2 ou en 3 et le colorer.

www.cuisine4arabe.com

Les Viennoiseries

Des petites pièces originaires de Vienne en Autriche, ces gâteaux et ces pains ont été introduits en France au (XIX) 19 ème siècle où ils ont été modifiés au fil des ans. Parmi les pièces de la viennoiserie on trouve les croissants fourrés ou non, les petits pains, les brioches ainsi que toutes les préparations à base de pâte feuilletée. Pour les réussir, utiliser des bons produits, respecter les conseils de préparation et être patient.

Conseils Brioche :

- Pâtisserie légère en pâte levée plus ou moins fine selon la quantité de beurre. Avant on la préparait avec du levain (mélange de farine et d'eau qu'on laissait pendant quelques jours) maintenant avec la levure elle est plus légère.
- Pour la réussir, la levure et la farine doivent être de bonne qualité.
- La brioche peut être moulée de diverses façons. Elle peut aussi être parfumée, avec du zeste de citron, d'orange ou de fleur d'oranger.
- Enfin sachez qu'en hiver elle met 6H ou plus pour lever alors qu'en été chez nous par fois 30mn suffisent. N'essayer surtout pas de la mettre sur un chauffage ou autre source de chaleur pour la faire lever plus vite.

Conseils Levure :

- A défaut de levure fraîche, vous pouvez utiliser la levure déshydratée qui est en réalité de la levure fraîche à laquelle on a retiré l'eau.
- Cette levure se conserve plus longtemps et se présente en petits cristaux.
- Cette levure a gardé tous ses pouvoirs, il suffit de réveiller les micro-organismes en la délayant dans un peu d'eau tiède et 2 c de farine prélevées sur la recette.



SABNINA2004

www.cuisine4arabe.com

Pâte à brioche n° 01

Ingrédients :

- 500g de farine
- 1/2 c à café de sel
- 60g de sucre
- 20g de levure fraîche
- 3 œufs
- Mélange lait + eau
- 150g de beurre ramolli

Préparation :

1. Délayez la levure dans un peu d'eau tiède.

2. Pétrissez la farine avec la levure, les œufs, le sel et le sucre.

3. Aspergez avec le mélange lait + eau pétrissez la pâte jusqu'a ce qu'elle devienne élastique.

4. Ajoutez le beurre malaxé, rassemblez la pâte en boule et mettez-la dans une terrine, couvez et laissez doubler de volume (la pâte est un peu molle à cette étape).

5. Reprenez la pâte, saupoudrez-la de farine et pétrissez-la un peu jusqu'à ce qu'elle reprenne son volume initiale, laissez encore lever mais cette fois dans le réfrigérateur façonnez-la selon le besoin ■

Pâte à brioche n° 02

Ce sont les Ingrédients qui diffèrent pour cette pâte mais la préparation est la même ■

Ingrédients :

- 500g de farine
- 60g de sucre
- 1/2 c a café de sel
- 100g de beurre
- 2 œufs
- Mélange lait + eau

Brioche à tête

(Pour 2 brioches)



Ingrédients :

- Pâte à brioche selon la recette N°1
- 2 jaunes d'œufs

Façonnage :

1. Pour 2 grosses brioche; divisez la pâte en 2, prélevez 2 petites boules de pâte ayant la grosseur d'une mandarine.

2. Enfoncez 3 doigts bien serrés dans la grosse boule pour faire un trou.

3. Façonnez une petite boule en lui donnant la forme d'une poire, disposez dans la grosse la pointe en bas (il faut qu'elle soit bien centrée).

4. Disposez dans un moule à côtes beurré et fariné, laissez lever.

5. Dorez à l'œuf avant d'enfourner à four moyen 30 à 40 mn ■

Conseils :

■ Si vous ne posséder qu'un seul moule, préparez la pâte avec la moitié des ingrédients mais si vous désirez quand même avoir 2 brioches gardez alors la moitié de la pâte dans le réfrigérateur avant de la façonner.

■ Pour faire des brioches individuelles, divisez la pâte en boules de la grosseur d'une petite mandarine et aussi le même nombre de boules plus petites ayant la grosseur d'une grosse cerise , façonnez les exactement comme pour les grosses brioches et disposez-les dans des moules à madeleines beurrés et farinés.

SABNINA2004

www.cuisine4arabe.com

Brioche au sucre

SABNINA2004



Ingrédients :

- Pâte à brioche (N°1 ou N°2 page 26)
- 15 à 20 morceaux de sucre
- 2 jaunes d'œufs

Façonnage:

1. Divisez la pâte en petites boules ayant la grosseur d'une petite orange, posez-les sur une tôle beurrée et laissez lever.

2. Mettez les morceaux de sucre dans un torchon enveloppez-les bien et brisez les en tapant avec un rouleau à pâtisserie.

3. Avant d'enfournez les brioches, dorez-les à l'œuf et coupez une croix sur le sommet avec des ciseaux de cuisine.

4. Saupoudrez de sucre et enfournez ■

Brioche des baléares

(pour 2 grosses brioches)

Ingrédients :

- 500g de farine
- 100g de beurre
- 120g de sucre
- 2 œufs + 2 jaunes pour dorer
- 20g de levure
- Lait
- Sel

Pâte à fourrer :

- 150g de beurre ramolli
- 1 c de cannelle
- Extrait de fleur d'oranger
- Sucre glace





Préparation :

1. Préparez la pâte à brioche selon la recette de base (page 26).

2. Divisez-la en 2 ou en plusieurs petites boules si vous désirez des brioches individuelles.

3. Malaxez le beurre avec la cannelle et l'extrait de fleur d'oranger.

4. Etalez les boules de pâte en un rectangle mince sur un plan huilé et nom fariné, huilez aussi le rouleau à pâtisserie.

5. Tartinez chaque rectangle avec un peu de beurre sur toute la surface, roulez en boudin, posez chaque boudin en l'enroulant sur la plaque beurré et en laissant entre chaque tour quelques millimètres.

6. Laissez doubler de volume, dorez au jaunes d'œufs, enfournez.

7. Saupoudrez de sucre glace pour servir ■

Conseil :

- La cannelle peut être remplacée par du zeste de citron.

www.cuisine4arabe.com

Brioche bordelaise

(pour 2 brioches)

Ingrédients pâte :

- ILs sont les même que la recette a brioche N° 1en augmentant la quantité de beurre de 50g c'est à dire 200g de beurre au lieu de (150g)
- 100g de fruits confits
- Cerises confites
- Quelques morceaux de sucre
- 2 jaunes d'œufs pour dorer

Préparation :

1. Préparez la pâte à brioche comme la recette de base en ajoutant les fruits confits, laissez doubler de volume.

2. Reprenez la pâte pétrissez-la un peu pour retirer les bulles d'air, remettez-la dans la terrine couvrez et laissez encore lever une 2 éme fois au réfrigérateur.

3. Divisez la pâte en 2, façonnez des boules, enfoncez trois doigts farinés au centre et agrandissez le trous au fur et a mesure pour former une couronne.

4. Posez sur une plaque beurrée et laissez encore lever et doubler de volume.

5. Dorez à l'œuf et décorez de fruits confits, de cerises et de sucre en morceaux concassé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ■



SABNINA2004

Brioche au fromage

Ingrédients pâte :

- 300g de farine
- 75g de beurre ou de margarine
- 50g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune pour dorer
- 10g de levure fraîche ou 1 c à soupe pas très pleine de levure sèche
- 1/4 c à café de sel
- Lait tiède

Pour garnir :

- 4 Fromage frais (type fromage de régime)
- 3 Jaunes d'œufs + 1blanc
- 150g de sucre
- 50g de beurre
- 150g de cerises confites
- Zeste d'1 citron
- Vanille



Préparation :

1. Préparez la pâte à brioche comme pour la recette de base, laissez lever.

2. Coupez la pâte en 2, étalez un des pâton en un disque et foncez un moule à manqué.

3. Coupez le 2 éme pâton en 2, allongez les pour former 2 boudins de 50cm de long et tressez-les.

4. Posez la tresse sur le pourtour du moule.

5. Egouttez le fromage, mélangez le avec le sucre, le beurre fondu et refroidi, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, la vanille et les cerises coupées en 2.

6. Montez le blancs en neige et ajoutez le à la préparation pour l'alléger.

7. Dorez le bord à l'œuf , versez la préparation au fromage au centre, enfournez à four moyen 30 à 40 mn ■

www.cuisine4arabe.com

Brioche russe

(pour 2 brioches de 30 cm de long)

Ingrédients :

- Pâte à brioche selon la recette N°2 page 26
- 2 jaunes d'œufs pour dorer

Glaçage:

- 3 c de sucre glace
- Quelques cuillères de lait

Garniture : (masse brune)

- 4 c d'amandes moulues
- 4 c de chapelure
- Zeste d'1 citron
- 1/2 c à café de cannelle
- 2 œufs
- 150g de sucre
- Lait

Préparation :

1. Préparez la garniture appelée en viennoiserie la masse brune en mélangeant tous les ingrédients sauf le lait que vous incorporerez progressivement à la fin jusqu'à obtention d' une pâte assez souple mais pas liquide.

2. Divisez votre pâte à brioche en 2, étalez chaque pâton en un rectangle de 30 cm de large et de 40 cm de long.

3. Etalez la moitié de la masse brune sur toute la surface et roulez en boudin.

4. Coupez le boudin obtenu au milieu en laissant 2 cm vers le haut pour ne pas séparer complètement la pâte (faites cette opération avec un couteau fin et pointu).



SABNINA2004

5. Roulez en tresse et posez sur la plaque du four beurrée, laissez doubler de volume.

6. Dorez au jaune d'œuf et enfourner.

7. A la sortie du four, étalez à l'aide d'un pinceau un glaçage fait avec du sucre glace délayé dans un peu de lait et chauffé légèrement sur le feu doux ■

Le Chinois



Ingrédients :

- Pâte à brioche selon la recette N°1 page 26

Pour fourrer :

- Masse brune comme pour la brioche russe
- 100g de raisins secs
- Zeste d'une orange

Préparation :

1. Préparez la pâte à brioche.

2. Préparez la masse brune en la parfumant de zeste d'orange.

3. **Façonnage :**
prenez une boule de pâte ayant la grosseur d'une petite orange, étalez-la sur un plan fariné en un disque et tapissez avec ce dernier un moule à manqué beurré.

4. Etalez le reste de la pâte en rectangle de 3mm d'épaisseur et étalez la masse brune sur toute la surface, éparpillez les raisins secs et roulez la pâte sur elle même de façon à obtenir un gros boudin.

5. Coupez ce dernier en tronçons de 3 cm d'épaisseur, placez les horizontalement sur l'abaisse de pâte sans serrer.

6. Laissez reposez et doubler de volume, dorez à l'œuf avant d'enfourner.

7. A la sortie du four badigeonnez le dessus avec du glaçage comme pour la brioche russe ■

www.cuisine4arabe.com

Brioche polonaise

Ingrédients pâte :

- Pâte à brioche selon la recette N°2 (avec la moitié des ingrédients)

Meringue :

- 4 blancs d'œufs
- 250g de sucre
- Vanille

Crème pâtissière :

- Recette page n° 46

Sirop:

- 1 verre d'eau
- 150g de sucre

Autres ingrédients :

- Fruits confits

SABNINA2004

Préparation :

1. Préparez le sirop en faisant bouillir 5mn l'eau et le sucre.

2. Mettez la pâte à brioche dans un moule à côte beurré et fariné (comme pour la brioche à tête) laissez lever et enfournez sans la dorer à l'œuf.

3. Laissez la refroidir, couper-la en 4 tranche horizontalement.

4. Passez la tranche supérieur de la brioche qui deviendra la base dans le sirop, étalez une couche de crème et parsemez de fruits confits, refaites l'opération avec les 3 autres couches, terminez par une couche de crème et de fruits confits

5. Travaillez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre en pluie et la vanille, battez jusqu'a ce qu'ils deviennent fermes.

6. Etalez la meringue sur la brioche posée sur un papier aluminium et ce dernier posé sur une tôle, saupoudrez-la de sucre glace et passez au four quelques minutes pour qu'elle prenne couleur

Suggestion :

- Vous pouvez la parsemer d'amandes effilées.



www.cuisine4arabe.com



Brioche suisse



Ingrédients :

- Pâte à brioche selon la recette N°1 page 26

Crème pâtissière :

- 2 œufs
- 25g de farine
- 75g de sucre
- 1 verre de lait
- Vanille

Autres ingrédients :

- Fruits confits
- Gelée (facultatif)
- Jaune d'œuf pour dorer

SABNINA2004

Préparation :

1. Préparez la pâte à brioche et laissez lever, entre temps préparez la Crème pâtissière comme pour la recette de base (page 46).

2. Prenez 1/3 de la pâte, étalez-la en un cercle ayant le même diamètre que celui de votre moule à manqué (l'épaisseur ne doit pas dépassez 2 à 3 mm).

3. Etalez le reste de la pâte en un grand rectangle sur un plan fariné à 1/2 cm d'épaisseur.

4. Etalez la Crème pâtissière sur toute la surface et parsemez de fruits confits.

5. Roulez la pâte en un gros boudin et coupez ce dernier en tronçons de 3 cm d'épaisseur, posez ces derniers sur l'abaisse de pâte en laissant 1 cm entre chaque tronçon, laissez lever.



6. Dorez à l'œuf, faites cuire à four moyen jusqu'à ce que la surface devienne dorée.

7. Vous pouvez passer un peu de gelée sur la brioche pour lui donner du brillant ■

Remarque :

- Cette brioche comme beaucoup d'autres est délicieuse et présentable et c'est une brioche que vous pourrez offrir à vos amis, en leur rendant visite.

www.cuisine4arabe.com



SABNINA2004

Pain d'épices

Ingrédients :

- 300g de farine
- 1 verre presque plein de miel
- 75g de beurre
- 2 c à soupe de sucre
- Zeste d'1 orange
- Zeste d'1 citron
- 1 paquet de levure
- 2 œufs
- 1 c à café d'épices spéciale pain d'épices

Préparation :

1. Faites fondre le miel avec le beurre dans une casserole (le mélange ne doit pas bouillir) retirez du feu, joignez les autres ingrédients, versez dans un moule à cake beurré puis enfournez à four moyen, laissez tiédir avant de démouler

Conseil :

- Ne consommez le pain d'épices que 24h après.

Epices du pain d'épices :

- Réduisez en poudre en quantité presque égale de : cannelle, anis (habbet hlaoua), grains de coriandre, grains de fenouil, muscade, un peu moins de girofle et de gingembre (skendjbir).



www.cuisine4arabe.com

La pâte sablée

sabnina2004

Ingrédients :

- 250g de farine
- 125g de sucre glace
- 125g de beurre ou de margarine
- Vanille
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Travaillez le sucre avec le beurre en pommade, joignez l'œuf et la vanille puis la farine d'un seul coup.

2. Travaillez rapidement et façonnez en boule, enveloppez-la dans un film plastique et mettez au frais.

3. Cette pâte sert à confectionner les tarte surtout aux fruits car la quantité de sucre étant plus élevée que dans la pâte brisée empêche le jus des fruits de ramollir la pâte, elle sert aussi à confectionner des sablés et des petits fours ■

La pâte brisée

Ingrédients :

- 250g de farine
- 125g de beurre ou de margarine
- 1 c à soupe de sucre
- 1 œuf
- Vanille
- 1 pincée de sel
- 2 c d'eau froide

Préparation :

1. Travaillez le beurre et la farine jusqu'à obtention d'un mélange sableux, ajoutez les autres ingrédients en travaillant rapidement, mettez-la au frais.



2. Farinez-la un peu ainsi que le plan de travail avant de l'etaler.

3. La pâte brisée comme la pâte sablée se congèle très bien enveloppées dans un film de plastique ■

La pâte à génoise

(pour un moule de 30 à 35 cm de diamètre)

■ Une pâte légère qui tient son nom de la ville de Gènes.

■ On peut additionner à la pâte des amandes en poudre, des fruits confits, ou du cacao.

■ La génoise peut être parfumée à la vanille ou aux zestes d'agrumes.

■ Elles est fourré de crème au beurre, pâtissière, de confiture, de marmelade,…etc.



Ingrédients :

- 6 œufs
- 150g de sucre
- 90g de farine
- 90g de maïzena
- 1/2 paquet de levure
- Vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes, travaillez ces derniers avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Mélangez la farine avec la maïzena, le sel et la levure, joignez-les à la première préparation en remuant avec une spatule en bois.

3. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme joignez le 1/3 à la pâte en remuant vigoureusement pour l'assouplir puis ajoutez le reste des blancs en mélangeant avec précaution pour ne pas les casser.

4. Versez la pâte dans le moule à manqué beurré et fariné, enfournez 30 à 40 mn ■

Conseil :

■ Pour pouvoir bien découper horizontalement la génoise préparez la 24h avant de la fourrer.

www.cuisine4arabe.com

La pâte feuilletée

■ Le feuilletage de la pâte était connu des arabes et des grecques, mais ils faisaient le feuilletage à l'huile , en France la pâte feuilletée était déjà préparée au 15ème siècle.

■ La pâte feuilletée est la pâte la plus difficile à réussir.

■ Si toutes les étapes de la préparation de la pâte feuilletée vous font peur, n'hésitez pas à l'acheter chez certains pâtissiers pour réaliser tous les gâteaux à base de cette pâte et qui sont très nombreux.

Ingrédients :

- 500g de farine
- 400g de beurre
- 1 c à café de sel
- 1/4 l d'eau

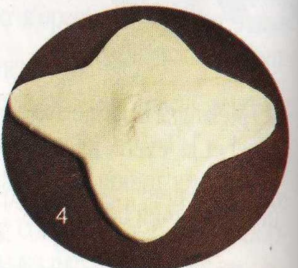
sabnina2004

Préparation :


2

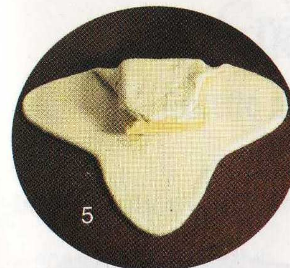
1. Mélangez le sel et la farine, versez la moitié de l'eau et commencez à pétrir ajoutez le reste de l'eau petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte un peu ferme.

2. Formez une boule et laissez reposer 15 mn sous un film plastique (vous venez de préparer la détrompe).


4

3. Malaxez le beurre et façonnez-le en un carré de 15 cm de côté.

4. Prendre la détrompe, incisez le sommet en croix et commencez à abaissez la pâte en commençant par les coins pour que le centre de la pâte soit plus épais que les côté.


5

5. Posez le beurre au milieu couvrez le avec les coins en les étirant légèrement.

6. Allongez le pâton en longueur et en lui donnant 3 fois sa longueur initiale, repliez-le sur lui même en 3 parties égales.


5

7. Faites pivotez la pâte d'1/4 de tour, étalez encore et pliez en 3, (vous venez de faire 2 tours), couvrez et mettez au réfrigérateur 20 mn.

8. Donnez à nouveau 2 tours en respectant le temps de pose entre chaque tour.


7

9. Donnez encore 2 tours et laissez la pâte reposer 30 mn toujours au réfrigérateur.

10. La pâte ayant 6 tours et prête à être utilisée ■

Conseils :

■ La pâte doit être toujours couverte pour lui éviter de former une croûte.

■ La pâte feuilletée se congèle très bien.

■ La pâte feuilletée est plus difficile à faire en été car le beurre fond très vite.

■ Pour cuire la pâte feuilletée il ne faut pas beurrer la tôle ou la plaque mais passer un peu d'eau seulement.

www.cuisine4arabe.com

La pâte à choux

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/4 L d'eau
- 4 œufs + 1 pour dorer



Préparation :

1. Mettez l'eau, le sucre, le sel et le beurre dans une casserole, portez sur le feu jusqu'à ce que le beurre fonde, retirez du feu, jetez la farine d'un seul coup, remettez la casserole sur le feu en remuant pour dessécher la pâte.

2. Laissez tiédir un peu avant d'ajouter les œufs un à un en remuant vivement.

3. Mettez la pâte dans une poche à douille pour réaliser les formes désirées.

4. Dorez le dessus à l'œuf à l'aide d'un pinceau, enfournez 25 à 30 mn ■

Remarque :

■ La pâte à choux peut aussi être frite pour faire des beignets.

Conseils :

■ N'ouvrez pas la porte du four pendant toute la cuisson.

■ Laissez les choux refroidir dans le four éteint pour qu'ils ne s'affaissent pas.

sabnina2004

Crème au beurre

Recette n° 1 (avec des jaunes d'œufs)

Ingrédients :

- 300g de beurre ramolli
- 200g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1/4 verre d'eau
- Vanille

Préparation :

1. Mettez le sucre, la vanille et l'eau dans une petite casserole, portez sur le feu pour faire un sirop épais.

2. Entre temps battez les jaunes au batteur électrique de préference jusqu'à ce qu'ils blanchissent, versez le sirop bouillant en filet sur les jaunes sans cesser de battre jusqu'à ce que la préparation refroidisse.

3. Laissez refroidir complètement avant d'ajouter le beurre, fouettez encore jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

4. Ainsi la crème au beurre à la vanille est prête et vous pouvez l'aromatiser selon le goût et la préparation desirée ■

Exemples :

(Crème au beurre et au café)

■ Ajoutez à la crème au beurre 1 cuillère à soupe de café soluble dilué dans très peu d'eau chaude (le café doit être froid).

(Crème au beurre et au chocolat)

■ Ajoutez à la crème au beurre une tablette de chocolat noir fondu au bain-marie.

■ Vous pouvez aussi utiliser des arômes pour parfumer la crème exemple, amandes, noisette etc...

Recette n° 2 aux blancs d'œufs

1. Remplacez les 3 jaunes d'œufs par 3 blancs, battez-les en neige, versez le sirop dessus en continuant de battre jusqu'à refroidissement.

2. Ajoutez le beurre ramolli avant de parfumer la crème selon le goût ■

www.cuisine4arabe.com

Crème pâtissière

sabnina2004

Ingrédients :

- 1/2 l de lait
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de maïzena
- Vanille



Préparation :

1. Faites chauffer le lait, entre temps travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Joignez la farine et la maïzena, travaillez encore un peu avant de versez le lait chaud en continuant de remuer.

3. Remettez le mélange dans la casserole et portez sur le feu en remuant jusqu'au premier bouillon.

4. Couvrez la d'un papier aluminium pour éviter la formation d'une croûte.

5. Utilisez la crème pâtissière froide ■

Conseils :

- La crème pâtissière peut être parfumée aux zestes d'agrumes (citron, orange, mandarine).
- Aux amandes, noisettes, pistaches, noix de coco (ajoutées en poudre fine dans la crème).
- Au café (en faisant infuser des grains de café concassés dans le lait).
- A la cannelle (en faisant infuser une écorce de cette dernière dans le lait).
- Au chocolat en ajoutant du chocolat fondu.
- Au caramel, à la purée de fruit, à la fleur d'oranger etc…

Crème chantilly

Ingrédients :

- 1 verre 1/2 de crème fraîche liquide
- 2 c à soupe de sucre
- Vanille
- Des glaçons

Préparation :

1. 1h avant de préparer la chantilly mettez la crème fraîche, le récipient dans lequel elle sera fouettée ainsi que les fouets dans le réfrigérateur.

2. Mettez les glaçons dans une terrine, posez le récipient qui contient la crème sur les glaçons et fouettez jusqu'à ce qu'elle monte.

3. Finissez en ajoutant le sucre et la vanille en pluie ■

Conseil :

- En fouettant la crème sur les glaçons vous lui éviterez de tourner en beurre.

Meringue Italienne

Ingrédients :

- 4 blancs œufs
- 200g de sucre
- Vanille

Préparation pâte :

1. Humectez le sucre avec quelques cuillères d'eau, portez sur le feu pour faire un sirop.

2. Battez les blancs d'œufs en neige avec la vanille, dès que le sirop devient épais, retirez le et versez le bouillon sur les blancs en filet en continuant de battre au fouet électrique et jusqu'à ce que le mélange soit presque froid ■

sabnina2004
www.cuisine4arabe.com

sabnina2004



Les couques



Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- 1 tasse de crème pâtissière
- Fruits au sirop
- 1 œuf pour dorer

Préparation :

1. Façonnage : Etalez la pâte en une abaisse de 4 à 5 mm d'epaisseur, découpez des carrés de 10 cm de côté.



2. Dorez le centre à l'œuf et rabattez deux pointes opposées et appuyez.

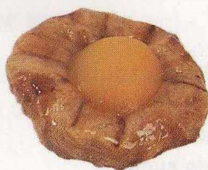
3. Dorez le reste de la pâte et enfournez.

4. Déposez après cuisson un peu de crème pâtissière dans les creux et garnissez de fruits au sirop ■

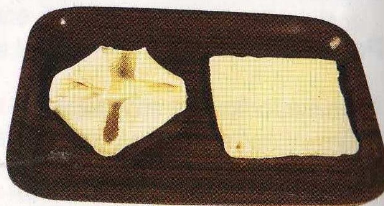
Suggestion :

■ Vous pouvez passer un peu de gelée sur le tout (ceci est facultatif).

Les danois



1. Vous pourrez faire une autre forme en rabattant les quartes coins des carrés à l'intérieur après avoir doré toute la surface et toute la pâte apparente.



2. Enfournez et après cuisson posez un peu de Crème pâtissière au milieu et 1/2 abricot au sirop ■

Les moulins à vent

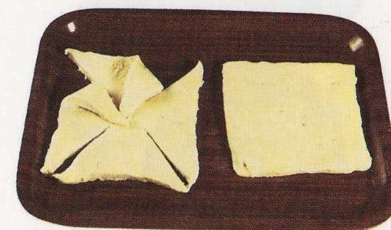
Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Crème pâtissière
- Cerises confites ou au sirop.
- 1 œuf

Préparation :

1. Découpez dans votre abaisse de pâte des carrés de 10 cm de côté découpez en partant des 4 coins vers le centre des incisions de 5 cm.

2. Dorez le centre à l'œuf, ramenez les pointes vers le centre (une sur deux) appuyez, dorez le reste de la pâte apparente et enfournez.



3. après cuisson, déposer 1 cuillère de crème au centre et une cerise.

4. Vous pouvez aussi passer de la gelée sur tout le gâteau ■

Boutonnière à la noix de coco

Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Crème pâtissière
- 50g de noix de coco
- 1 œuf

Façonnage:

1. Etalez la pâte sur 3 ou 4 mm d'epaisseur et sur une largeur de 20 cm. Etalez une fine couche de crème et saupoudrez de noix de coco.

2. Repliez en 2 ainsi la largeur sera de 10 cm découpez des tranches de 4 à 5 cm de largeur, faites une incision de 2 ou 3 cm au milieu, faites passer l'extrémité arrondie à travers l'incision.



3. Tirez légèrement, posez sur la plaque mouillée, dorez à l'œuf, saupoudrez de noix de coco et faites cuire à four moyen ■

www.cuisine4arabe.com



Les cornets

Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Crème au beurre au café ou au chocolat
- 1 œuf

Préparation :

1. Etalez la pâte sur 3 ou 4 mm d'épaisseur et 30 cm de large.

2. Pliez en 2 sur largeur et découpez des bandelettes d'1 cm de large.

3. Vous obtiendrez des bandes d'1 cm de large et de 30cm de long.

4. Humidifiez les moules à cornets, enroulez les bandelettes en commençant par la pointe et en les faisant se chevaucher légèrement pour ne pas laisser de vide entre chaque tour.

5. Posez les cornets sur la plaque du four également humidifiée, dorez à l'œuf et enfournez.

6. Remplissez les cornets de crème en utilisant une douille cannelée surtout pour décorer le sommet.

7. Saupoudrez d'un peu de sucre glace ■

sabnina2004



Conseil :

■ Vous pouvez remplir les cornets de crème pâtissière et laissez la crème au beurre pour le sommet du cornet seulement.



Les palmiers



Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- 50g de beurre fondu
- Quelques c de sucre cristallisé



Façonnage :

1. Faite fondre le beurre.

2. Abaissez la pâte en une couche de 3 à 4 mm d'épaisseur et de 30cm de long sur 20cm de large.

3. Badigeonnez toute la surface avec le beurre à laide d' un pinceau et saupoudrez de sucre.



4. Roulez un côté de la pâte en allant vers le centre.

5. Roulez aussi le rectangle du côté opposé, mettez la pâte 1/2h dans le réfrigérateur.

6. Coupez des tranches d'1cm d'épaisseur et posez sur la plaque.

7. Enfournez à four moyen 10 à 15mn ■

www.cuisine4arabe.com

Tarte aux pommes et aux raisins secs

Ingrédients :

- Pâte brisée recette page 40

Ingrédients garniture :

- 1 kg de pommes
- 150g de raisins secs
- 100g de beurre
- 4 c de chapelure
- 1 c à café de cannelle
- Zeste d'un citron
- 4 c à soupe de sucre

Préparation :

1. Préparez la pâte brisée, laissez reposer au frais.

2. Divisez les pommes en 2 parts, lavez, épluchez et coupez en petits dés une des parts.

3. Faites macérer les raisins secs dans un peu d'eau tiède.

4. Mettez la moitié du beurre dans une poêle, faites revenir les dés de pommes, saupoudrez-les de 2 cuillères de sucre et la moitié de la cannelle, joignez le zeste de citron, laissez sur le feu jusqu'à ce qu'elles ramollissent, retirez-les avec un écumoire et faites revenir à leur place la chapelure (ajoutez un peu de beurre si nécessaire).

5. Etalez la pâte sur un plan fariné et foncez un moule à tarte, piquez avec une fourchette.

6. Parsemez le fond de la tarte de chapelure, ajoutez les dés de pommes et les raisins secs bien essorés, saupoudrez le tout avec le reste de sucre.

7. Epluchez et citronnez le reste des pommes, coupez-les en lamelles fines et posez-les sur la garniture en les faisant se chevaucher.

8. Arrosez avec le reste du beurre et enfournez 30 à 35 mn ■

Conseil :

■ Vous pouvez étaler un peu de gelée sur le dessus pour donner du brillant aux tranches de pommes.



sabnina2004

www.cuisine4arabe.com

Tranches à l'orange

(pour un moule carré 25 x 25 ou rectangulaire 20 x 30)

Ingrédients :

- 300g de farine
- 150g de beurre ou de margarine
- 100g de sucre cristallisé
- 2 oranges
- 1 œuf + 1 jaune
- 1/2 pot de confiture d'orange
- Vanille
- 1 paquet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la croûte :

- 100g de farine
- 2 c de sucre
- 25g de beurre



Préparation :

1. Prélevez le zeste des oranges et presser une.

2. Mélangez la farine, le sucre, la vanille , la levure et le sel, joignez le beurre ou la margarine et travaillez l'ensemble jusqu'à obtention d'un sable grossier, joignez les œufs et 5 cuillères de jus d'orange, rassembler les ingrédients en pétrissant légèrement et formez une boule.

3. Divisez en 2 pâtons égaux, étalez le premier pâton et foncez le moule beurré et fariné au besoin.

4. Tartinez avec une couche de confiture puis couvrez avec le 2éme pâton, tartinez aussi le dessus de confiture.

Préparez la croûte :

1. Mélangez la farine avec le sucre, le beurre fondu et 2 cuillères de jus d'oronge, remuez avec les bouts des doigts.

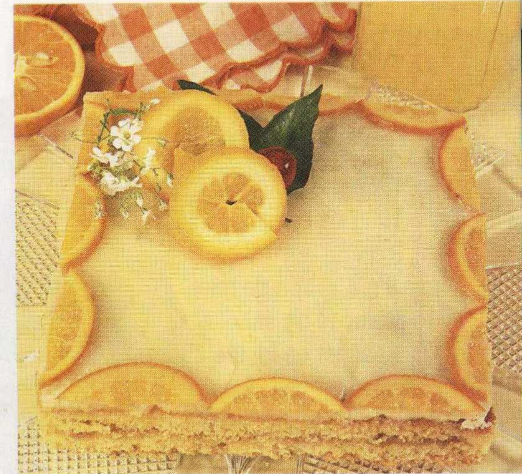
2. Passez le mélange à la moulinette pour obtenir une sorte de vermicelle, saupoudrez la surface du gâteau. Enfournez 30 à 40 à four moyen ■

sabnina2004

Biscuits fondant à l'orange

Ingrédients :

- 4 oranges
- 250g de farine
- 200g de beurre ou de margarine
- 150g de sucre, cristallisée
- 4 œufs
- 2 paquets de levure
- 1/2 pot de confiture d'abricot tamisée
- 300g de sucre glace + 1 cuillère



Préparation :

1. Faites fondre le beurre et laissez refroidir.

2. Travaillez les œufs avec le sucre cristallisé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, joignez la farine et la levure puis le zeste râpé de 2 oranges, ajoutez le beurre fondu.

3. Versez dans un moule beurré et fariné, enfournez 20 à 25 mn.

4. Pressez le jus de 2 oranges, incorporez 1 cuillère à soupe de sucre glace et faite chauffer quelques minutes juste pour faire fondre le sucre.

5. Coupez horizontalement le gâteau en 2, imbibez la moitié avec la moitié du jus d'orange, tartinez l'autre moitié avec de la confiture, reconstituer le gâteaux puis arrosez le avec le reste de jus.

6. Masquez le dessus avec le reste de confiture.

7. Faites chauffer quelques cuillères de jus de la 3 éme orange mélangez avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange pâteux, versez sur le gâteau ■

Conseil :

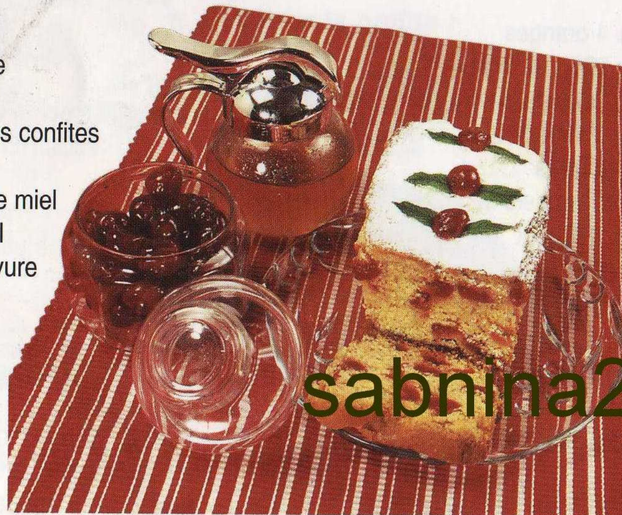
- Il est préférable de consommer ce gâteau le lendemain de sa préparation.

www.cuisine4arabe.com

Cake au miel

Ingrédients :

- 250g de farine
- 200g de beurre
- 125g de sucre
- 100g de cerises confites
- 3 œufs
- 3 c à soupe de miel
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- Vanille



sabnina2004

Préparation :

1. Travaillez le beurre en pommade avec le sucre, incorporez le miel et les œufs.

2. Mélangez la farine avec la levure, le sel et la vanille, incorporez-les à la première préparation.

3. Coupez les cerises en 2, roulez-les dans un peu de farine, tamisez et ajoutez-les à la pâte (cette opération leur évitera de descendre au fond du moule).

4. Beurrez et farinez un moule à cake, versez la pâte et enfournez à four chaud les 10 premières minutes puis baissez la température sans ouvrir la porte du four, laissez cuire 45 mn, laissez tiédir avant de démouler ■

Conseils :

■ Le cake se conserve plusieurs jours dans le réfrigérateur enveloppé de film plastique ou de papier aluminium.

■ C'est aussi un gâteau qui se congèle très bien.

Gâteau à la noix de coco

Ingrédients pâte :

- 175 g de farine
- 75 g de beurre ou de margarine
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Vanille

Ingrédients garniture :

- 100 g de noix de coco
- 100 g de beurre fondu
- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 2 c à soupe de maïzena
- 1 c à café de levure
- Vanille
- 1 petite boule de fondant



Préparation :

1. Préparez la pâte sablée avec les ingrédients indiqués ci-dessus et laissez reposer au frais.

2. Mélangez la noix de coco avec le sucre, la maïzena, la levure, les jaunes d'œufs et la vanille joignez le beurre refroidi et les blancs battus en neige.

3. Etalez la pâte sablée en une abaisse très fine et foncez un moule beurré, piquez le fond avec une fourchette versez la 2ème préparation sur le fond de pâte et enfournez 30 à 35 mn.

4. Faites chauffer le fondant à feu doux dans une casserole en remuant avec une spatule en bois et versez sur le gâteau froid, décorez ■

Suggestions :

■ Vous pouvez ajoutez à la 2éme pâte de noix de coco des fruits confits.

■ Vous pouvez aussi la parfumer de zeste de citron.

■ Vous pouvez aussi colorer le fondant.

www.cuisine4arabe.com

Tarte au chocolat

Ingrédients pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 75g de sucre
- 1 c à soupe de cacao
- 1œuf
- 2 c de lait froid

Ingrédients garniture :

- 1 tablette de chocolat noir
- 100g de beurre
- 100g de sucre glace
- 50g de farine
- 3 œufs

Préparation :

1. Préparez une pâte sablée en ajoutant le cacao, laissez reposer au frais, enfoncez un moule à tarte et faites cuire la tarte 10mn à blanc.

2. Préparez la garniture : faites fondre doucement au bain-marie le chocolat et le beurre.

3. Travaillez dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre, joignez la farine et enfin le chocolat et le beurre.

4. Battez les blancs en neige, incorporez-les à la préparation précédante, versez sur la croûte de pâte et enfournez 20 à 25 mn, laissez refroidir avant de glacer.

Ingrédients glaçage :

- 1 tablette de chocolat noir
- 30g de beurre ou 2 c de Crème fraîche
- 50g de sucre glace
- 2 c d'eau fraîche



sabnina2004

5. Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le beurre ou la crème fraîche, le sucre, mélangez jusqu'à obtention d'une crème lisse, retirez du feu versez 2 cuillères d'eau fraîche (cela ferra briller le glaçage et facilitera l'etalage).

6. Etalez alors sur la tarte, laissez refroidir au frais avant de décorer ■

Moka aux petits beurre

Ingrédients :

- Crème au beurre et au café (p.45)
- 2 paquets de petit beurre
- 2 sachets de café soluble

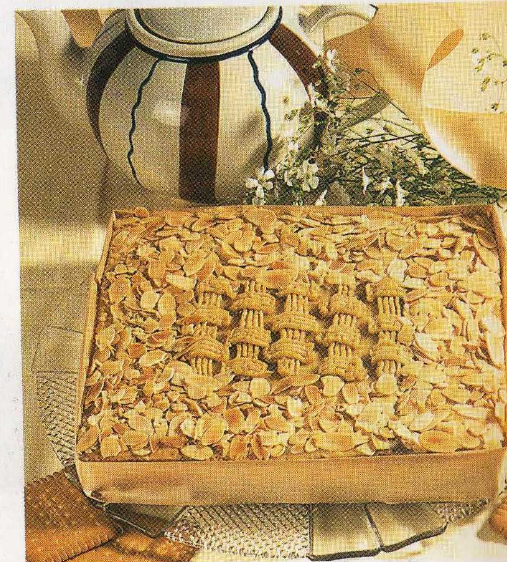
Préparation :

1. Préparez la crème au beurre.

2. Faites diluer les 2 sachets de cafe dans un petit bol d'eau tiède et laissez refroidir complètement.

3. Faites trempez les biscuits dans le cafe en les retirant rapidement, posez les au fur et a mesure l'un a côté de l'autre sur un plateau en formant une couche carré.

4. Tartinez avec une couche de Crème, couvrez avec une autre couche de biscuits trempés et faites alternez ainsi les couches de biscuits et de crème en laissant suffisamment de crème pour masquer tout le gâteau décorez selon le goût ■



conseils :

- Vous pouvez donner au gâteau la forme allongé d'un cake.
- Vous pouvez aussi remplacez la crème au beurre au café par de la crème au beurre au chocolat.

www.cuisine4arabe.com



sabnina2004

Strudel

Connaître le strudel :

- Pâtisserie Viennoise dont le nom signifie "tourbillon" c'est l'un des gâteaux viennois les plus réputés.
- C'est un gâteau crée par un hongrois et qui a été inspiré de la Baklaoua Turc.
- La garniture est le plus souvent aux pommes mais ces dernières peuvent être remplacées par des cerises.
- Les noix peuvent être remplacées par des amandes.
- En Autriche il se farcit aussi d'une garniture salée.

Ingrédients pâte :

- 250g de farine
- 1 c à café de vinaigre
- 1 c à soupe d'huile
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 verre à thé d'eau

Préparation :

1. Préparez la pâte : Faites tiédir dans une casserole sur feu doux l'eau, le vinaigre, le sel et l'huile, retirez du feu.

2. Ajoutez le jaune d'œuf et battez avec une fourchette, versez le mélange sur la farine pour faire la pâte, pétrissez-la légèrement et laissez reposer.

3. Prélevez le zeste de citron.

4. Epluchez les pommes, citronnez-les et coupez-les en petits cubes, mettez dans une terrine, saupoudrez de 4 cuillères à soupe de sucre et réservez.

5. Faites fondre le 3/4 du beurre dans une poêle et faites y revenir les noix et la chapelure en remuant quelques minutes.

6. Etalez la pâte en une abaisse très fine (comme pour la pâte à Baklawa) sur un plan fariné, coupez en rectangle.

7. Passez le reste du beurre fondu sur toute la surface à l'aide d'un pinceau.

8. Etalez soigneusement le mélange noix + chapelure, parsemez de cubes de pommes, de raisins secs, ajoutez le zeste de citron, poudrez de cannelle et enfin saupoudrez le tout avec les 8 cuillères de sucre restantes.

9. Roulez le rectangle de pâte en enfermant les fruits, faites glisser le boudin obtenu sur une plaque beurrée et farinée.

10. Badigeonnez le dessus de lait et enfournez jusqu'à ce qu'il penne une couleur légèrement dorée, saupoudrez de sucre glace pour servir ■

Ingrédients pour fourrer :

- 500g de pommes
- 100g de raisins secs
- 4 c à soupe de noix hachées
- 4 c à soupe de chapelure
- 100g de beurre
- 12 c à soupe de sucre
- 1 citron
- 1/2 c à café de cannelle
- 2 c de lait
- Sucre glace

www.cuisine4arabe.com

Biscuit roulé au citron

Ingrédients pâte :

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 75g de farine
- 75g de maïzena
- Zeste d'1 citron
- 1/2 c à café de levure

Ingrédients crème:

- 1 œuf+2 jaunes
- 150g de sucre
- Zeste d'un citron
- Vanille
- Le jus d'1 + 1/2 citron
- La même quantité d'eau
- 1 c à soupe rase de maïzena



Préparation pâte:

1. Préparez la pâte comme la pâte à génoise (p.41).

2. Posez une feuille de papier aluminium sur une tôle de 40 cm de long et de 30 cm de large.

3. Beurrez et farinez la feuille d'aluminium, étalez la pâte uniformément sur toute la surface à l'aide d'une spatule, enfournez à four préchauffé jusqu'à ce que la surface prennent une couleur dorée.

4. Entre temps préparez un torchon humide, posez le sur la table, renversez le biscuit sur le torchon à la sortie du four, retirez délicatement la feuille d'aluminium, roulez le biscuit sur lui même puis dans le papier aluminium.

5. Préparez la crème : Travaillez les œufs avec le sucre, la vanille et le zeste d'un citron, joignez le jus de citron et la même quantité d'eau, portez sur le feu en remuant jusqu'à ce que la crème commence à épaissir.

6. Déroulez le biscuit, étalez la crème qui doit avoir la consistance d'une confiture, roulez à nouveau le biscuit.

7. Mettez dans le réfrigérateur et saupoudrez le dessus de sucre glace avant de servir ■

Suggestions :

- Vous pouvez humecter le biscuit avant d'étaler la crème d'un sirop préparé avec 1 verre d'eau et 1 verre de sucre et un peu de vanille.
- Vous pouvez fourrer le biscuit de confiture au choix, de crème ou de gelée parfumée selon le goût.

sabnina2004

Biscuit roulé à l'orange

La préparation est la même que pour le roulé au citron en remplaçant le zeste de citron de la pâte par le zeste d'une orange et le jus d'une seule orange pour la crème étant donné qu'une orange contient plus de jus qu'un citron ■

www.cuisine4arabe.com

Madeleines aux brisures de chocolat

Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de sucre + 2 c
- 100g de beurre ramolli
- 3 œufs
- 1 tablette de chocolat à croquer
- Vanille
- 1 sachet de levure



sabnina2004

Préparation :

1. Brisez le chocolat avec un couteau.

2. Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, joignez les œufs, la vanille et en fin la farine tamisé avec la levure.

3. Incorporez les brisures de chocolat et remplissez des petits godets blancs posés dans des moules en métal.

4. Saupoudrez la surface de sucre cristallisé et enfournez à four préchauffé ■

Cake au chocolat

Ingrédients :

- 300g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 150g de sucre
- 4 œufs
- 2 c de cacao
- 2 c de lait
- 1 tablette de chocolat noir
- 1et 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel
- Vanille



Préparation :

1. Coupez le chocolat en menus morceaux.

2. Travaillez le beurre avec le sucre et la vanille, joignez les jaunes d'œufs.

3. Mélangez la farine avec la levure et le sel, incorporez le mélange à la première préparation, joignez le cacao, le lait et mélangez bien.

4. Battez les blancs en neige, ajoutez-les à la pâte progressivement.

5. Ajoutez enfin les petits morceaux de chocolat, versez dans un moule à cake beurré et fariné, enfournez dans un four préchauffé ■

Suggestion :

- Vous pouvez couvrir le cake avec un glaçage préparé avec 1 tablette de chocolat noir fondu au bain-marie avec 1 cuillère de Crème fraîche.

Remarque :

- Sur la photo le cake est décoré de chocolat blanc fondu.

www.cuisine4arabe.com

Madeleines aux abricots secs

Ingrédients :

- 200g de farine
- 150g de sucre glace
- 150g de beurre ou de margarine
- 2 œufs
- 1 poignée d'abricots secs
- Zeste d'1 citron
- 1/2 sachet de levure
- Vanille



sabnina2004

Préparation :

1. Faites tremper les abricots dans un peu d'eau chaude, essorez les et coupez-les en trés petits dés.

2. Travaillez le beurre avec le sucre joignez les jaunes d'œufs et la vanille, ajoutez le zeste, la farine et la levure.

3. Battez les blancs en neige, ajoutez les à la pâte.

4. Roulez les abricots dans un peu de farine, faites tomber l'excédant à travers un tamis, ajoutez-les en dernier à la pâte.

5. Garnissez des petits moules à madeleines de caissettes en papier et remplissez-les au 2/3 de pâte, enfournez 15 à 18 mn

6. Saupoudrez le dessus de sucre glace avant de servir ■

Gâteau Basque



Ingrédients pâte :

- 350 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1/2 paquet de levure
- 1/4 c à café de sel
- Vanille

Autres ingrédients :

- 100 g de fruits confits
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Ingrédients crème patissière :

- 1/4 l de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 1 c de maïzena
- Vanille



Préparation :

1. Préparez la crème pâtissière selon la recette de base et laissez la refroidir.

2. Mélangez la farine avec le sucre, la vanille, le sel et la levure, incorporez le beurre ramolli puis joignez les jaunes d'œufs, formez rapidement la pâte en boule, mettez au frais 1 h au moins.

3. Incorporez les fruits confits à la crème pâtissière.

4. Divisez la pâte en 2 parts inégale, étalez le gros pâton sur un plan fariné sur 3 mm d'épaisseur et foncez un moule à manqué, piquez le fond avec une fourchette puis étalez la crème.

5. Etalez le 2ème pâton et couvrez la crème, piquez le dessus aussi.

6. Etalez les chutes de pâte en une abaisse fine et découpez des sujets de votre choix.

7. Dorez le dessus du gâteau à l'œuf, collez les petits sujets, dorez les aussi à l'œuf et enfournez le gâteau jusqu'à ce que le dessus devienne doré ■

www.cuisine4arabe.com

Le fraisier

Ingrédients génoise :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 60g de farine
- 60g de maïzena
- 1/2 paquet de levure
- Vanille

Sirop :

- 1/2 verre de sucre
- 1/2 verre d'eau
- Arôme fraise
- Gelée
- Colorant rouge

Ingrédients crème :

- 500g de fraise
- 250g de beurre
- 1/4 l de lait
- 3 œufs + 3 jaunes
- 75 g de sucre
- 1 c de farine
- Vanille



sabnina2004

Préparation :

1. Préparez la génoise comme la recette de base et versez la pâte dans un moule rond ou carré , faites cuire à four moyen.

2. Préparez le sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau pendant 5 mn, laissez refroidir et parfumez à l'arôme fraise.

3. Préparez la crème : dans une jatte mélangez les œufs entiers et les 3 jaunes avec le sucre et la vanille, ajoutez la farine puis versez le lait chaud.

4. Versez la préparation dans une casserole et portez sur le feu en remuant jusqu'à épaississement de la Crème, retirez du feu et laissez refroidir.

5. Joignez alors le beurre ramolli coupé en parcelles en fouettant vivement.

6. Lavez, équeutez et coupez les fraises en 2 en laissant quelques unes entières pour le décor.

7. Coupez la génoise en deux ,humectez la tranche du fond de sirop.

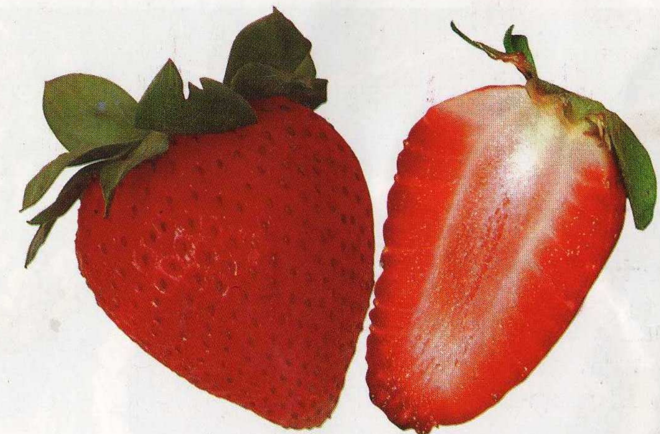
8. Etalez un bon centimètre de crème, couvrez de fraises, entourez la génoise d'un papier blanc assez rigide, garnissez tout le tour du gâteau de fraises coupées en 2 (côté coupé contre le papier).

9. Couvrez les fraises avec le reste de la crème.

10. Humectez la seconde moitié du gâteau avec le sirop et posez sur la Crème.

11. Faites chauffer la gelée sur un feu doux ajoutez une goutte de colorant rouge et une goûtte d'arôme, versez sur le gâteau.

12. Décorez de fraises entières ■

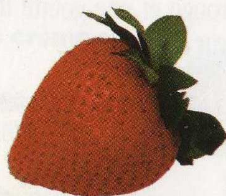


www.cuisine4arabe.com

Tarte aux fraises

Ingrédients pâte :

- 250g de farine
- 150g de beurre
- 100g de sucre,
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille
- 1 pincée de sel



Crème pâtissière :

- 1/4 l de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70g de sucre
- 1 c à soupe de maïzena
- 20g de beurre

Garniture :

- 1 kg de fraises
- Gelée
- Arôme fraise

sabnina2004



Préparation pâte :

1. Préparez une pâte sablée comme la recette de base avec les ingrédients donnés.

2. Préparer aussi la crème pâtissière avec les ingrédients donnés en ajoutant seulement les 20g de beurre après l'avoir retirer du feu.

3. Etalez la pâte sur un plan fariné, foncez un moule à tarte, piquez avec une fourchette et faites cuire à blanc 10 mn sous le papier, retirez ce dernier puis laissez encore cuire 10 mn.

4. Nettoyez, équeutez les fraises, écrasez 5 ou 6 à la fourchette et ajoutez-les à la crème, coupez le reste des fraises en 2.

5. Saupoudrez les bords du fond de tarte de sucre glace à l'aide d'une petite passoire, Posez sur l'assiette de service.

6. Versez la Crème dedans et garnissez-la de fraises.

7. Faites chauffer la gelée aromatisez-la avec l'arôme fraise et étalez-la à l'aide d'un pinceau sur la surface pour donner du brillant



Suggestions

- Vous pouvez ajouter à la Crème 2 cuillères a soupe de Crème chantilly.
- Vous pouvez aussi ajouter à la Gelée quelques goûtes de colorant alimentaire rouge.
- Avec les même ingrédients vous pouvez préparer des petites tartelettes qui seront plus facile à servir.

www.cuisine4arabe.com

Tarte tutti frutti


sabnina2004

Ingrédients :

- 1 fond de tarte
- Fraises, Kiwis, Abricots ou pèches au sirop
- Crème pâtissière
- Gelée (facultatif)

Préparation :

1. Faites cuire le fond de tarte couvert de papier aluminium avec une poignée d'haricots secs, retirez le papier après 10 mn laissez encore cuire 10 mn sans le papier.

2. Préparez la crème pâtissière avec la moitié des ingrédients qu'il y'a dans la recette de base (page 46).

3. Etalez la crème sur le fond de tarte.

4. Egouttez les fruits au sirop, lavez, équeutez et coupez en 2 les fraises, posez les fruits sur la crème selon le goût en sachant que vous pouvez utiliser d'autres fruits comme l'ananas au sirop, les cerises au sirop les poires au sirop etc…

5. Chauffez à petit feu la gelée et étalez-la sur les fruits pour donner du brillant à la tarte ■

Conseil :

■ Si vous utilisez des bananes, citronnez-les, avant de garnir votre tarte.

Petits cakes à la noix de coco


sabnina2004

Ingrédients pâte :

- 300g de farine
- 100g de beurre
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 sachet de levure
- Vanille

Garniture :

- 3 c de farine
- 3 c de noix de coco,
- 3 c de sucre
- 50g de beurre

Préparation :

1. Faites fondre le beurre.

2. Travaillez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, joignez le yaourt, la vanille et le beurre, mélanger intimement tous ces ingrédients avant de joindre la farine et la levure.

3. Beurrez et farinez des petits moules à cake et remplissez les au 3/4.

4. Préparation garniture : mélangez la farine avec le sucre et la noix de coco.

5. Travaillez le mélange avec le beurre ramolli avec les bouts des doits jusqu'à obtention d'un sable grossier.

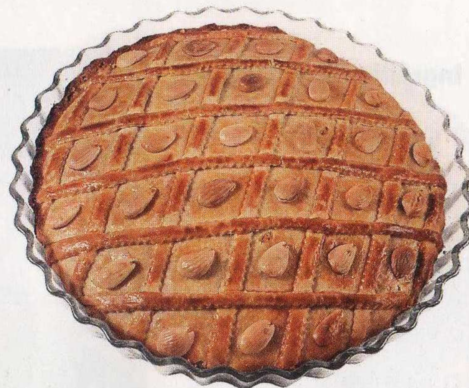
6. Couvrez la surface des cakes avec le mélange à la noix de coco. Enfournez à four moyen ■

Remarque :

■ Vous pouvez préparer un grand cake avec les mêmes ingrédients.

www.cuisine4arabe.com

Tourte aux amandes



Ingrédients pâte brisée :

- 400g de farine
- 200g de beurre
- 2 c à soupe de sucre
- 1 œuf + 1 jaune
- Eau fraîche
- 2 pincées de sel

Pour fourrer :

- 100g d'amandes finement moulues
- 100g de sucre
- 100g de beurre ramolli
- 2 œufs + 1jaune
- Arôme amandes amères

Autres ingrédients :

- Quelques demis amandes pour le décor
- Vanille

Préparation :

1. Préparez la pâte brisée selon la recette de base, laissez-la reposez 1/2 h au frais.

2. Travaillez le beurre bien ramolli avec le sucre, les amandes, les œufs, la vanille et quelques gouttes d'arôme.

3. Divisez la pâte en 2, étalez l'un des pâton et enfoncez un moule à tarte, versez la préparation aux amandes.

4. Etalez le 2 ème pâton et couvrez la crème aux amandes en collant bien les bords.

5. Rassemblez les chutes de pâte et coupez des bandelettes d'1cm de largeur.

6. Dorez la surface de la tourte au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, piquez toute la surface avec une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper.

7. Posez les bandelettes en croisillons dorez les à l'œuf aussi, décorez avec les amandes, enfournez à four moyen jusqu'à ce que la surface devienne dorée ■

sabnina2004

Cake à l'orange

Ingrédients :

- 300g de farine
- 150g de beurre ramolli
- 150g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- zeste de 2 oranges
- 4 c de jus d'orange
- 1+1/2 paquet de levure
- 50g de raisins secs
- 1 pincée de sel

Glaçage :

- 100g de sucre glace
- Jus d'orange



Préparation :

1. Faites macérer les raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger.

2. Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et léger, joignez le zeste et les jaunes d'œufs, ajoutez la farine, le sel et la levure, mélangez bien puis incorporez le jus d'orange.

3. Battez les blancs en neige, ajoutez-les à la pâte.

4. Essorez bien les raisins secs, essuyez-les et roulez-les dans la farine, faites tomber l'excès en les passant au tamis.

5. Ajoutez-les dans la pâte et versez cette dernière dans un moule beurré et fariné, enfournez 40 à 50 mn.

6. Démoulez le cake et laissez refroidir.

7. **Préparez le glaçage :** mettez le sucre dans une casserole, mouillez avec quelques cuillères de jus d'orange, faites chauffer à feu doux et versez sur le cake ■

www.cuisine4arabe.com

Gâteau à la crème d'amandes

Ingrédients :

- 1 génoise (p.41)

Ingrédients crème :

- 300g de beurre ramolli
- 2 c d'amandes finement moulues
- 6 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 1/4 L de lait
- Vanille

Ingrédients sirop :

- 1 verre d'eau
- 150g de sucre

Autres ingrédients :

- Amandes effilées grillées
- Arôme amandes amères

sabnina2004

Préparation :

1. Préparez le sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau pendant 5 mn.

2. **Préparez la crème :** Faites bouillir le lait avec le sucre, les amandes et la vanille pendant 2 mn à feu doux.

3. Fouettez les jaunes puis versez le lait bouillant dessus en remuant, remettez dans la casserole et portez à nouveau sur un feu doux jusqu'à ce que la crème commence à épaissir laissez refroidir.

4. Fouettez énergiquement le beurre en versant la crème jusqu'à ce qu'elle devienne homogène, parfumez avec quelques gouttes d'arôme.

5. Parfumez aussi le sirop avec l'arôme amandes.

6. Coupez la génoise en 3 tranches, humectez-les de sirop, fourrez- les de crème, versez le reste du sirop sur le gâteau reconstitué avant de le masquer complètement d'une fine couche de crème.

7. Couvrez-le entièrement d'amandes effilées et décorez à volonté de sucre glace et de cerises confites ■

www.cuisine4arabe.com

Moka

Ingrédients :

- 1 génoise (recette page 41)
- Crème au beurre et au café (recette page 45)

Ingrédients sirop :

- 100g de sucre
- 1 verre d'eau
- 1 sachet de café soluble

Autre ingrédient :

- Amandes effilées et grillées



sabnina2004

Préparation :

1. Faites diluer le café soluble dans 2 cuillères d'eau chaude.

2. Préparez le sirop avec le sucre et l'eau, portez sur le feu 5 mn.

3. Retirez du feu, joignez le cafe soluble dilué, laissez tiédir.

4. Coupez la génoise en 3 horizontalement mouillez la première abaisse avec un peu de sirop à l'aide d'un pinceau puis étalez une couche fine de crème au beurre à l'aide d'une spatule.

5. Posez dessus la 2ème tranche de génoise mouillez-la avec le sirop et masquez-la de crème.

6. Posez la 3ème abaisse et mouillez-la avec le reste du sirop avant de masquer tout le gâteau de crème en laissant un peu pour le décor.

7. Pour décorer le Moka vous avez le choix entre les amandes grillées sur le côté et des dessins faits avec la crème au beurre restante à l'aide d'une poche à douille et aussi quelques grains de cafe.

8. Vous pouvez aussi le décorer avec du fondant (vendu dans les commerces) qu'il faut chauffer légèrement et parfumer au cafe soluble dilué dans un peu d'eau chaude ■

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 1 génoise au cacao (recette génoise page 41)
- Crème au beurre et au chocolat (recette page 45)
- 2 tablettes de chocolat noir
- Granulés au chocolat



Préparation :

1. Préparez une génoise en ajoutant 2 cuillères de cacao à la pâte.

2. Préparez les copeaux : Faites fondre le chocolat au bain-marie, versez-le dans un petit plat en pyrex sur une épaisseur d'1 cm à peu prés, mettez-le dans le réfrigérateur et laissez durcir.

3. Coupez la génoise en 3 horizontalement fourrez chaque abaisse de crème, puis masquez le gâteau avec le reste de crème.

4. Prenez une raclette ou même un coupe-pâte et racler le chocolat de haut en bas (en raclant vous verrez les copeaux se former).

5. Si vous tomber sur des endroits ou le chocolat est un peu mou, remettez le dans le réfrigérateur.

6. Décorez le gâteau ■

www.cuisine4arabe.com

Gâteau meringué

Ingrédients :

- 1 génoise (p.41)
- Crème pâtissière (p.46)
- Meringue Italienne(recette page 47)

Autres ingrédients :

- Fruits confits
- 100g d'amandes finement moulues
- 50 g de beurre



sabnina2004

Préparation:

1. Préparez la génoise selon la recette de base et en choisissant la forme du moule selon le goût.

2. Préparez la crème pâtissière selon la recette de base mais en ajoutant au lait avant de le chauffer les amandes pour le parfumer.

3. Dès que vous retirerez la crème du feu joignez les fruits confit et les 50 g de beurre.

4. Coupez la génoise en 3 épaisseur et fourrez votre gâteau avec le crème.

5. Préparez la meringue selon la recette de base et masquez le gâteau avec la moitié de cette dernière, mettez le reste dans une poche munie d'une douille cannelée et décorez le gâteau.

6. Enfournez quelques minutes juste pour faire sécher un peu la meringue ■

Conseils :

- Vous pouvez préparez la crème pâtissière sans les amandes.
- Les fruits confits peuvent être remplacés par des fruits au sirop bien égouttés et coupés exemple : abricots, pèches, ananas, cerises etc...
- Vous pouvez aussi utiliser un mélange de fruits au sirop.

Petites génoises
aux fruits ou à la marmelade

Ingrédients :

- 1 génoise
- Crème au beurre à la vanille
- Pèches au sirop
- 1 petite poignée d'amandes effilées ou hachées et grillées
- Marmelade de fraises



Préparation :

1. Préparez une génoise et coupez-la en ronds ou en carrés à l'aide d'un emporte pièces.

2. Coupez-les horizontalement en 2 seulement et fourrez les pièces selon le goût de crème au beurre ou de marmelade.

3. Etalez la crème au beurre sur les côtes puis parsemez-les d'amandes.

4. Mettez le reste de crème au beurre dans une poche à douille et décorez le pourtour des génoises.

5. Posez un oreillon d'abricot ou de pèche sur les génoises rondes et la marmelade sur les génoises carrées ■

Suggestions :

- Les oreillons d'abricots peuvent être remplacés par des tranches d'ananas au sirop avec une cerise au milieu.
- La marmelade de fraises peut être remplacée par de la marmelade d'abricots.

www.cuisine4arabe.com

Bûche à la crème au chocolat

Ingrédients :

- 1 biscuit roulé (recette roulé au citron page 62)
- Crème au beurre et au chocolat (recette crème au beurre page 45)
- Pâte d'amandes
- Sucre coloré

sabnina2004

Préparation :

1. Colorez 2 cuillères de gros sucre cristallisé avec 2 gouttes de colorant vert et laissez sécher (pour faire la mousse).

2. Préparez le biscuit roulé.

3. Préparez la crème au beurre et au chocolat.

4. **Montage :** déroulez le biscuit masquez le d'une fine couche de crème, roulez le à nouveau.

5. Coupez les extrémités en biseau et posez les sur la bûche en laissant un espace entre chaque tranche (Vous pouvez les maintenir en étalant un peu de crème sous chaque morceau.

6. Masquez la bûche avec le reste de crème.

7. Dessinez des stries avec une fourchette puis décorez avec la pâte d'amandes, le sucre coloré ou tout autre motif rappelant le bois. exp (champignons en meringue ou en pâte d'amandes, sucre pour imiter la neige) etc...

Remarques :

- Vous pouvez parfumer la crème selon le goût, vous pouvez même utiliser la crème au beurre et aux amandes (recette gâteau à la crème d'amandes).
- Vous pouvez aussi préparer le roulé au cacao en ajoutant 2 cuillères de ce dernier à la pâte

www.cuisine4arabe.com

Les cygnes

Ingrédients :

- Pâte à choux (recette page 44)
- Crème chantilly (recette page 47)
- Meringue Italienne (recette page 47)



Préparation :

1. Déposez sur une tôle beurrée des formes légèrement allongées en pâte à choux à l'aide d'une poche à douille cannelée (choisissez une grosse douille).

2. Posez aussi à l'aide d'une douille assez fine et simple des formes représentants la tête et le cou en forme de S mais en tournant 2 fois au même endroit pour faire la tête étalez aussi un peu de pâte pour faire le bec en la collant bien à la tête, enfournez le tout .

3. Préparez la crème chantilly et mélangez-la à 2 cuillère à soupe de meringue Italienne (ne mettez pas de sucre dans la crème chantilly).

4. Coupez horizontalement les formes allongées, remplissez le fond de mélange chantilly + meringue à l'aide d'une poche à douille.

5. Placez la tête et les ailes, coupez la croûte supérieur en 2 dans la longueur pour faire les ailes, mettez-les en place en les enfonçant dans la crème ■

Conseil:

■ Faites cuire les cous à part car ils cuisent plus vite ainsi vous n'aurez pas à ouvrir le four pendant la cuisson des choux.

Les bûchettes



Ingrédients :

- Pâte à choux
- Crème pâtissière
- Un peu de crème au beurre
- 150 g de sucre

Préparation :

1. Etalez la pâte à choux en boudins assez gros et sur toute la longueur de la tôle beurrée, enfournez.

2. Préparez une crème pâtissière parfumée au cafe, coupez les boudins froids en tronçons de 10 cm de long fourrez-les de crème pâtissière.

3. Préparez la caramel: mouillez le sucre avec quelques cuillères d'eau et portez sur le feu jusqu'a ce qu'il prenne une couleur dorée.

4. Trempez le dessus des bûchettes, saupoudrez d'amandes (facultatif) posez un peu de crème au beurre sur les côtes ■

sabnina2004

Petits saint-honoré



Ingrédients :



- Pâte brisée
- Crème chantilly
- meringue Italienne
- Caramel

Préparation :

1. Découpez des disques de 7 à 8 cm de diamètre dans la pâte brisée, posez-les sur la tôle, déposez un boudin fin de pâte à choux sur les bords des disques.

2. Posez avec le reste de pâte à choux des boulettes (comptez 3 boulettes pour chaque disque, enfournez le tout.

3. Préparez le caramel comme pour les allumettes, piquez chaque boulette de choux de la pointe d'un couteau fin, trempez-les dans le caramel puis collez-les sur le bord des disques.

4. Remplissez le centre et aussi entre les boulettes du mélange crème chantilly et meringue (comme pour les cygne) ■

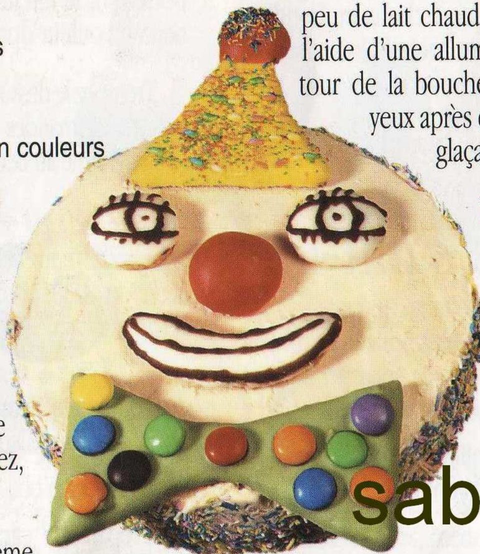
www.cuisine4arabe.com

Gâteau forme de clown

Ingrédients :

- Pâte sablée
- Génoise
- Crème au beurre
- Colorant vert, rose, jaune
- Bonbons en couleur
- 1 c de cacao
- 2 c de lait
- 2 blancs d'œufs
- Sucre glace
- Vanille
- Des granulés en couleurs

Préparation :



1. Découpez dans la pâte sablée le chapeau, la bouche les yeux, 2 boulettes aplaties pour le pompon et le nez, enfournez.

2. Préparez la crème au beurre à la vanille, colorez-la avec une goutte de colorant rouge pour obtenir une crème rose.

3. Préparez le glaçage avec les blancs d'œufs, la vanille et le sucre glace, divisez-le en 4, gardez une part blanche, colorez les autres de vert, de rose et de jaune.

4. collez les bonbons sur la cravate et le chapeau.

5. Montez la génoise en la fourrant et en la masquant de crème, décorez le bord de granulés en couleur.

6. Faites diluer le cacao avec un peu de lait chaud et dessinez à l'aide d'une allumette le pourtour de la bouche et celui des yeux après que le premier glaçage soit sec.

7. placez alors les formes sur le gâteau ■

Conseil :

■ Pour préparez ce gâteau commencer d'abord la veille par la pâte sablée, glacez les formes pour qu'elles sèchent, préparez aussi la génoise.

Biscuit tête de chat

Ingrédients :

- 1 génoise
- Crème au beurre au chocolat
- 1 Petite boule de pâte sablée
- 2 gros bonbons marron
- 1 dragée rose rond

Préparation :

1. La veille; préparez la génoise, 2 biscuits en pâte sablée, mélangez le sucre et le cacao, mouillez avec un peu de lait tiède, trempez une face des biscuits dans le mélange et laissez sécher.

2. Préparez la crème au beurre avec la moitié seulement de la tablette de chocolat (pour que la couleur ne soit pas trop foncée).

3. Fourrez et masquer le gâteau de crème en laissant un peu de cette dernière pour les moustaches.

4. Posez le bonbons rose au milieu du gâteau, les oreilles en biscuits au sommet puis avec une douille simple et fine dessinez les moustaches.

5. Posez les bonbons à la place des yeux ■



Conseils :

■ Pour les oreilles vous pouvez remplacer la pâte sablée par 2 biscuits enrobés de chocolat qui se vendent dans les commerces.

■ Si vous ne trouvez pas de gros bonbons pour les yeux préparez les en pâte sablée et enrobez les de cacao comme pour les oreilles, faites la même chose pour le dragée rose en le remplaçant par un petit biscuit glacée de rose.

Remarque :

■ Le dessin au milieu des oreilles est réalisé avec un glaçage blanc à l'aide d'une allumette.

sabnina2004
www.cuisine4arabe.com

Les confiseries



sabnina2004

Truffes aux noisettes

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 100g de sucre glace
- 100g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 1 c à soupe de café soluble (ou de café très fort)
- 50g de noisettes grillées, moulues
- Quelque noisettes entières

Préparation :

1. Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un récipient placé au bain-marie jusqu'à ce que le mélange devienne épais, retirez du feu et continuez de battre pour le refroidir.

2. Faites fondre le chocolat, parfumez-le au cafe, mélangez-le à la première préparation avec les noisettes grillées.

3. Laissez durcir un peu dans le réfrigérateur, remplissez une poche à douille cannelée et faites tomber sur un plateau huilé des petites rosaces, décorez d'une noisette entière.

4. Conserver dans des boites au frais ■

Petits cubes en chocolat

Ingrédients :

- 400g de chocolat fondant (noir)
- 150g de Crème fraîche épaisse
- Quelque cerises confites
- 1 petite poignée de noisettes grillées et hachées grossièrement

Préparation :

1. Faites fondre au bain-marie 300g de chocolat.

2. Dans autre récipient faites chauffer la crème fraîche, versez-la sur le chocolat fondu, ajouttez les noisettes, mélangez, versez dans un récipient huilé carré ou rectangulaire.

3. Mettez dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'il durcisse, couper ensuite en petits cubes et trempez les dans le reste du chocolat fondu au bain marie, décorez d'une demi cerise confite ■

Truffes au massepains

(préparation simple)

Ingrédients :

- 1 petit bol d'amandes finement moulues
- 1 petit bol pas très plein de sucre glace
- Vanille
- Arôme amandes amères
- 1 ou 2 blancs d'œufs
- Colorant vert ou rouge
- Chocolat noir

Préparation :

1. Mélangez intimement les amandes avec le sucre, la vanille et quelques gouttes d'arôme.

2. Battez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, joignez-les progressivement au premier mélange jusqu'à obtention d'une pâte, laissez reposez 1/2 h.

3. Travaillez la un peu pour la lisser, colorez la selon le goût puis divisez la en petites boules de la grosseur d'une cerise, enrobez les de chocolat fondu au bain-marie et laisser sécher sur un plateau huilé ■

www.cuisine4arabe.com

Tronçons aux amandes

Ingrédients :

- 100g d'amandes grillées et finement moulues
- 150g de boudoirs moulus
- 100g de sucre glace
- 1 tablette de chocolat noir
- Quelques cuillères de lait tiède
- 2 c de sucre glace
- Vanille



Préparation :

1. Râpez le chocolat, versez dessus 2 ou 3 cuillères de lait, laissez-le fondre.

2. Mélangez les amandes avec les boudoirs, les 100g de sucre et la vanille, mouillez avec le mélange lait + chocolat et formez une pâte en mélangeant avec les bouts des doigts.

3. Formez des boudins de la grosseur d'un doigt et coupez des tronçons en biseaux, laissez sécher un peu.

4. Mélangez le cacao avec le sucre glace et la vanille, ajoutez 2 ou 3 cuillères de lait et faites chauffer le mélange à feu doux.

5. Roulez les tronçons dans le cacao et laissez sécher et durcir avant de les ranger dans une boite hermétique ■

sabnina2004

Suggestion :

- Vous pouvez décorer le dessus avec du chocolat à croquer fondu au bain-marie en dessinant des stries.

Explication :

- Les boudoirs sont les biscuits appelés par certains les champagnes.

Tranches croquantes aux cacahuètes

(pour un moule de 20 x 20cm)

Ingrédients :

- 1 bol de boudoirs moulu (1 petit bol à soupe)
- 1/2 bol de cacahouettes grillées et grossièrement hachées
- 1 tablette de chocolat
- 2 c à soupe de sucre glace pas très pleines
- 1 sachet de café soluble ou 3 c de café très fort
- 2 c de cacahuètes grillées moulues finement
- 100g de beurre
- Vanille



Préparation :

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

2. Mélangez les biscuits avec les cacahuètes hachées, les cacahouètes moulues, le sucre et la vanille, mouillez avec le mélange chocolat + beurre.

3. Versez dans un petit moule carré ou rectangulaire, lissez avec les doigts (l'epaisseur sera de 1,5 à 2cm de hauteur).

4. Mettez dans le réfrigérateur jusqu'a ce que la préparation durcisse.

5. Coupez des tranches de 6 à 7cm de long et de 2cm de large, avec un couteau fin et pointu (appuyez légerement sur le gâteau avec la main) gauche en coupant pour ne pas le briser ■

www.cuisine4arabe.com

Meringues

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 250g de sucre cristallisé
- 1 c à soupe de sucre glace
- Vanille

Préparation :

1. Montez les blancs en neige, mélangez le sucre cristallisé avec la vanille, saupoudrez les blancs sans cessez de battre et à la fin ajoutez le sucre glace, continuez de battre encore quelque minutes jusqu'à ce que vous sentez que la préparation s'allourdit.

2. Pour des meringues vertes, parfumez à l'arôme pistaches en poudre et colorez de vert.

3. Pour des meringues rose, parfu mez à l'arôme fraise en poudre et colorez de rose.

4. Pour les meringues en chocolat, ajoutez à la préparation 2 cuillères de cacao.

5. Vous pouvez aussi parfumez les meringues au cafe en ajoutant 1 cuillère de cafe soluble dilué dans très peu d'eau.

6. Posez une feuille de papier aluminium sur une tôle, beurrez et farinez le papier.

7. Remplissez une poche à douille cannelée avec la préparation précédente, déposez des petits tas selon les formes désirées.

8. Mettez au four préchauffe (thermostat 1) et laissez cuir 45 mn à 1h sans ouvrir la porte du four.

9. Laissez les meringues refroidir dans le four éteint ■

sabnina2004

Conseil :

■ Vous pouvez aussi saupoudrez les meringues d'amandes grillées et hachées avant de les enfourner.

www.cuisine4arabe.com